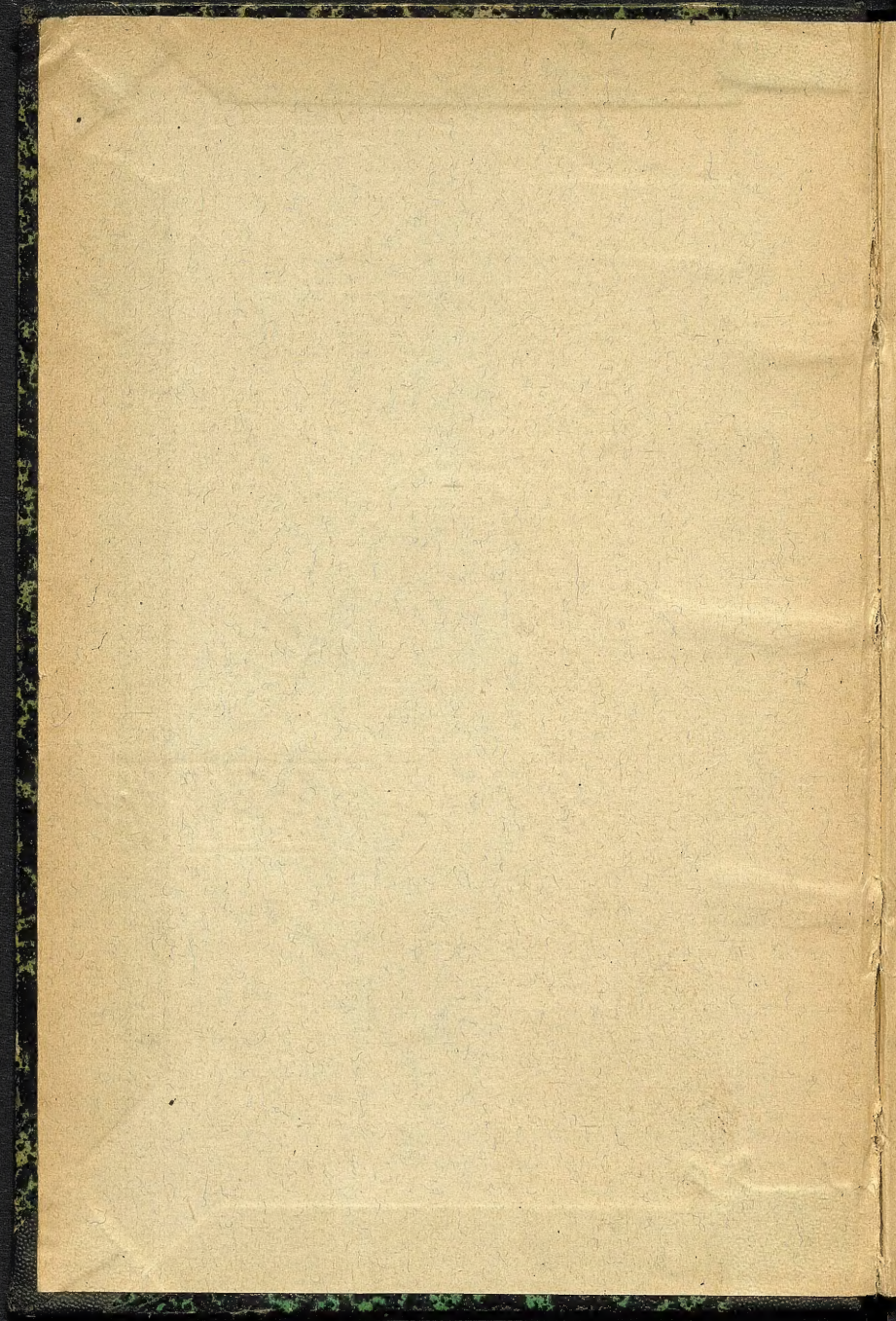
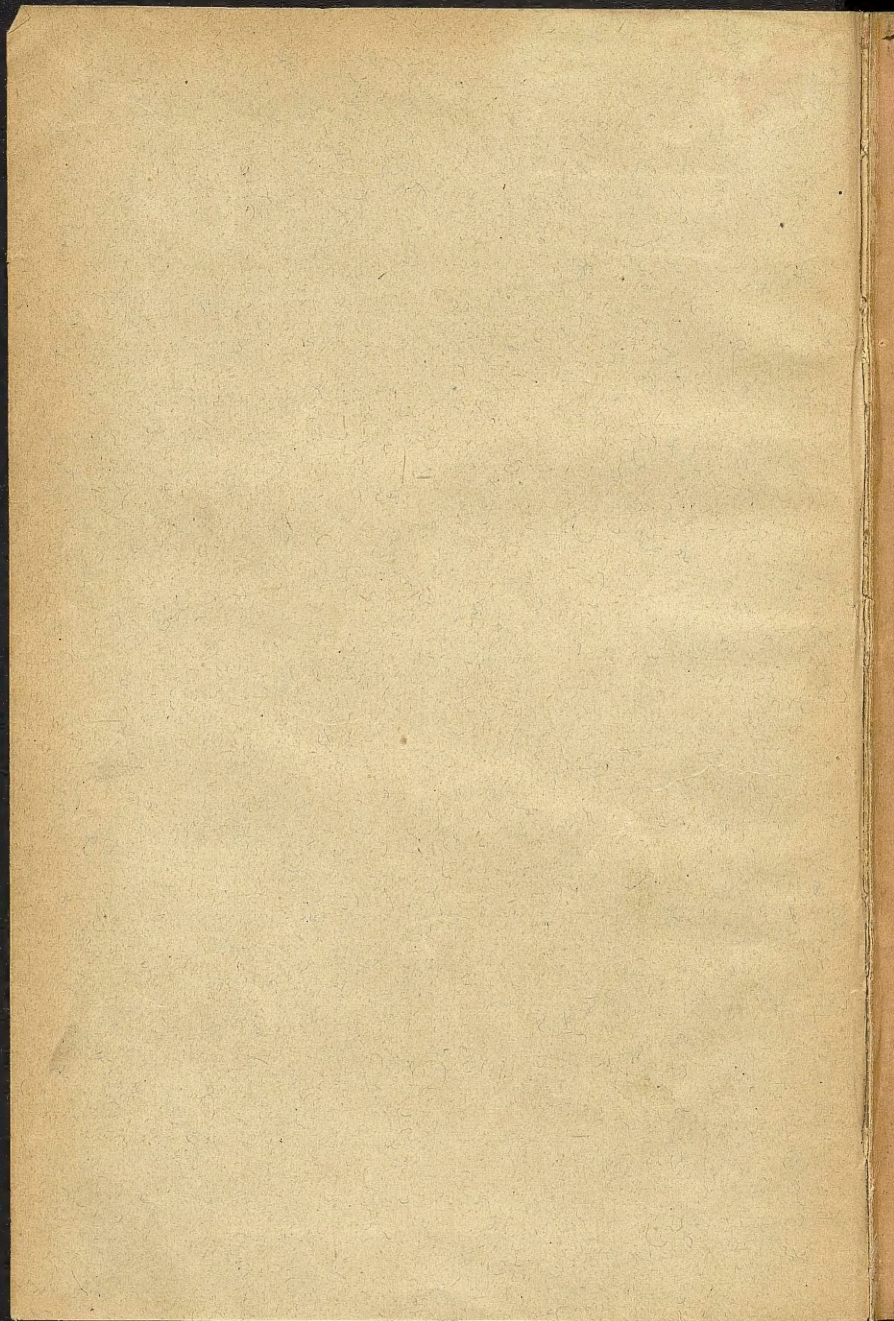


podst w

341



11



KURS GOSPODARSTWA MIĘJSKIEGO I WIEJSKIEGO DLA KOBIET

PRZEZ

AUTORKĘ 365 OBIADÓW.



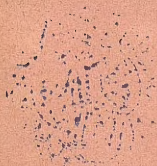
WYDANIE DRUGIE.

WARSZAWA.

Skład główny w księgarni Gebethnera i Wolffa.

1889.

Y. L.

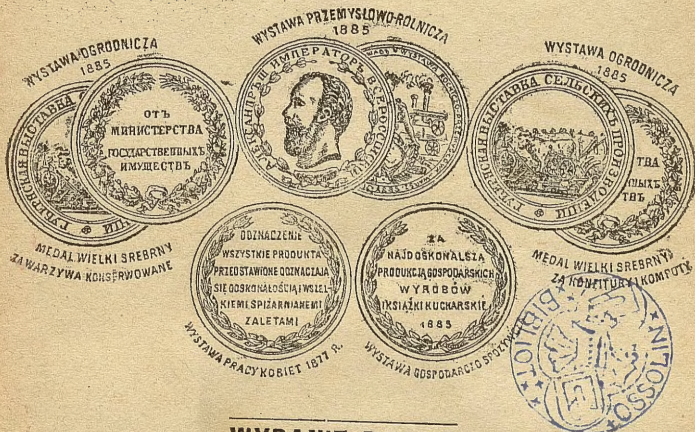


1. 4. 11

KURS GOSPODARSTWA MIEJSKIEGO I WIEJSKIEGO DLA KOBIET

PRZEZ

AUTORKE 365 OBIADÓW.



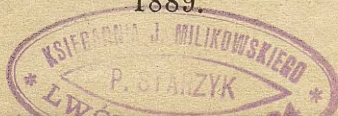
WYDANIE DRUGIE.

96.341

WARSZAWA.

Skład główny w księgarni Gebethnera i Wolffa.

1889.



96,347

Дозволено Цензурою.
Варшава 10 Ноября 1888 г.

SŁÓWKO MOJE.

Wezwana do wykładu teorii gospodarstwa domowego w pierwszorzędných zakładach naukowych żeńskich w Warszawie, pracując z uczennicami kończącemi kursa nauk, przekonałam się jak ważnym warunkiem rozwinięcia umysłowego w kwestji praktycznej życia dla kobiety wstępującej właśnie na tę drogę, jest rozumne pojęcie całego ogromu obowiązków czekających ją aby wchodząc w życie, nie iść omackiem po ciemnej drodze, nie szukać nieznanych sobie ścieżek, ale odrazu stać się panią znanego przedmiotu i tylko własnym doświadczeniem dochodzić do coraz większej na tém polu umiejętności rządzenia domem i gospodarstwem.

Dla tego postanowiłam napisać dla kobiet ten ogólny rys gospodarstwa ze wszelkiemi wskazówkami tak miejskiego jak i wiejskiego, w nadziei, iż oddam rzeczywistą przysługę tym młodym osobom, które wychowane w zakładach naukowych, nigdy nie miały naocznego przykładu, co jest rzeczywiste gospodarstwo, a wezwane częstokroć zbyt wczesnie do zarządu w łasnym domem, nieumiejętność swą opłacać dotkliwemi przykrościami.

W dzisiejszym bowiem ustroju społecznym gdzie kobieta już nie jest dzieckiem gdy ją los stawia na stanowisku pani domu, kobieta skończona powinna wchodzić w ten nowy tryb życia wprowadzając w praktykę to co nabyła podczas wychowania nauką i pracą.

W ogóle żądamy dziś od kobiety, by wykształcenie jej umysłowe tak było prowadzone, aby umiała i mogła rządzić domem i trudnić się gospodarstwem, nie zaniedbując iść z postępem nauki, aby znała wszystko co nauka nowego wykazuje, aby ją zajmowały kwestje społeczne, a od fortepianu lub pędzla, książki czy igły, umiała się oderwać, by przewodniczyć pracom około gospodarstwa sobie powierzonego.

Nie jestem przeciwna zajmowania przez kobietę wybitnego stanowiska samodzielnego, jeżeli ją ku temu wyższe zdolności powołują, uważam jednak, że zadaniem głównem zgodnem z prawami jej natury jest znać i spełniać obowiązki, które prawdopodobnie większość kobiet w życiu czeka. Społeczeństwu nie idzie o wyjątki lecz o ogół, kobieta zatem rozumna, umiejąca pracować, silna ciałem i umysłem, w jakimkolwiek ją położeniu los postawi, będzie zawsze użytecznym członkiem tegoż społeczeństwa.

Pomagać kobietom w tej pracy czerpiąc tę pomoc z własnego doświadczenia, jest dla mnie najmiłszym celem w życiu.

Lucyna Cwierzakiewicz.

CZEŚĆ I.

ROZDZIAŁ I.

Ogólny pogląd na naukę gospodarstwa.— Co o niej mówią w Anglii, Francji i Ameryce.— Konieczna jej potrzeba w wykształceniu kobiety.— Jakie nauki są niezbędne dla każdej gospodyni.— Rady i uwagi czerpane z własnego doświadczenia.— Ranne wstawanie.— Porządek.— Oszczędność.— Podział dochodów.— Rachunki.— Obowiązki pani względem służby.

Nauka gospodarstwa w ściśle oznaczonym pojęciu, jest sztuką rozumnego i oszczędnego rządzenia domem, czyli, rozwijając to pojęcie, jest to trafny i umiejętny zarząd całym domowym mieniem oraz przeznaczonemi na ten cel funduszami tak, aby wszelkie potrzeby rodziny i domowników były we właściwym czasie i stosownie do możliwości zaspokojone.

Wykształcenie kobiety stoi dziś na tym stopniu, iż wszyscy pojmują, że zajęcie się domem z całym ustrojem i drobiazgowością nawet gospodarstwa, nie przeszkadza kobiecie do wyższego wykształcenia umysłowego, a nawet pójść dalej, tylko kobieta prawdziwie in-

teligentna i wykształcona zdolna jest rządzić domem z korzyścią dla rodziny. Dom jest to państwo kobiety, w którym nieumiejętne zastosowanie szczegółowych sprężyn utrzymujących całość psuje harmonję ogólną.

Potrzeba więc koniecznie inteligencji, rozumu i ładu w układzie myśli, a co zatém idzie i czynności, inaczej wszelkie zabiegi oddzielnych kółek stanowiących dom zostaną bezowcane.

W Londynie na jednym z ostatnich odczytów stowarzyszenia dla postępu sprawy kobiecój, Mistress King wysoko podnosząc znaczenie ekonomji domowój i żądając, aby przedmiot ten został podniesiony do godności nauki podobnie jak ekonomja polityczna, dowodziła słuchaczom, że ogół umiejętności ekonomicznych powinien nosić nazwę ekonomji społecznej, dzielącój się na dwie gałęzie „ekonomji domowój i ekonomji politycznej”. Ekonomja polityczna zostałaby tak jak jest nauką o tworzeniu i rozdziale bogactwa krajowego, ekonomja domowa stałaby się nauką o używaniu i zachowaniu tegoż majątku, który się przedstawia w artykułach żywności i materiałach odzienia. Dalój poruszała kwestję umiejętnego gotowania, ciesząc się, że Anglja uzna-

jąc rzecz za kwestję żywotną, zajęła się nią na serjo w ostatnich czasach i zyskała nareszcie publiczną szkołę gotowania.

W Paryżu między peryodycznemi odczytami dla kobiet poświęcają zawsze jeden gospodarstwu, a w kursach wyższych, wykładanych dla panien w niektórych okręgach Paryża, od lat kilkunastu wprowadzony jest kurs gospodarstwa w tych samych warunkach i rozmiarach co inne nauki, dalej idąc w tym kierunku, dziś w całej już Francji, w wykładach dla kobiet postawiono naukę gospodarstwa w liczbę niezbędnie potrzebnych do zupełnego wykształcenia kobiety.

Francja otwierając kobiecie drogę do wyższego kształcenia się, przypomina jęj tym sposobem, że szerszy zakres wiedzy, nie powinien stawać na zawadzie z jęj odwiecznemi, nigdy nie zmiennemi bo przyrodzonemi obowiązkami w rodzinie. W ogólnym łańcuchu pracy ludzkiej nie są one ani niższe, ani podrzędniejszego znaczenia, poniżyło je tylko bezmyślne wykonanie nieoświeconych istot, dziś wiadomo już, że bez odpowiedniego wykształcenia nie można być dobrą gospodynią.

W Anglii i w Stanach Zjednoczonych, gdzie dawniej niżeli w innych krajach uznano po-

trzebę wyższego kształcenia umysłowego kobiety, nauka gospodarstwa ma godziny ściśle programem naukowym oznaczone, a w samym Londynie oprócz tego założona jest praktyczna szkoła nauki gotowania, jak wyżej wspomina prelegentka angielska, w której panny po skończeniu edukacji a nawet młode mężatki, po przejściu całego kursu teorii gospodarstwa, uczą się praktycznie sztuki kulinarniej, i otrzymane patenta przejścia całego kursu uważają za największą dla siebie chlubę.

Od téj więc chwili zniknął przesąd, jakoby rozwinięcie umysłowe kobiety i przyzwyczajenie do wyższych naukowych poglądów było przeszkodą w spełnianiu obowiązków jej przeznaczenia jako kobiety, córki, żony i matki, okazując jasno, iż można połączyć przymioty towarzyskie, a nawet prawdziwą naukę z obowiązkami dobrej gospodyni. Skutkiem tego nowego kierunku wykształcenia kobiety będzie umiejętne i wyrozumowane wypełnianie tak przyjętych na siebie obowiązków, jak i z samego powołania płci naszej wypływających.

Widzimy więc, jak nabycie różnorodnych wiadomości jest niezbędne do umiejętnego prowadzenia gospodarstwa. I tak, wykształcona gospodyni powinna znać nietylko arytmety-

tykę popularną potrzebną jéj w codzienném życiu, ale i wyższą rachunkowość, jeżeli w dal- szym rozwoju wiejskiego produkcyjnego go- spodarstwa, o czém dalej mówić będziemy, mieć będzie do czynienia z handlem. Dla tego téż i ogólne warunki tego ostatniego znać ko- niecznie powinna, oraz mieć pojęcie o drugiej nauce społecznej jaką jest ekonomja polityczna. Dalej powinna znać nauki przyrodzone a szcze- gólniej posiadać potrzebne wiadomości z che- mji, fizyki, anatomji. Jako pani i matka rodziny powinna być obeznana z powierzchownemi wskazówkami nauki lekarskiej, a higienę znać najdokładniej.

W Ameryce, gdzie kobiety z powodu kom- pleksji limfatycznej są w ogóle ociężałe, wy- kształcenie ich stoi jednak na wysokim stopniu, a dzieło pani Becker, traktujące tylko o go- spodarstwie, obejmuje kompletny kurs anatomji dla zapoznania kobiety z całym ustrojem cia- ła ludzkiego, a następnie i zwierzęcego, tłu- maczy funkcyę różnych organów, prowadząc tą drogą do zdrowych rad higienicznych, przedstawia wpływ gimnastyki, potrzebę wstrze- mięźliwości w pożywieniu, umiarkowanie we wszelkich fizycznych objawach organizmu, kończąc tę część obszerną rozprawą o czysto-

ści ciała i o porządku w ogóle. Dalej idąc pani Becker obeznaje kobietę z rozmaitemi naukami, a nawet z takimi, z którymi rzadko może mieć do czynienia, jak np. z budownictwem. Uważa tę naukę potrzebną kobiecie, aby w razie budowy domu dla siebie umiała dać przeznaczenie różnym częściom budynku, dla udogodnienia sobie życia i ułatwienia gospodarstwa urządzeniem we właściwem miejscu kuchni, spiżarni, piwnicy, pralni i t. p. Oprócz tego wystawia ile korzyści dla zdrowia kobiety wynika z zajęcia się gospodarstwem. I nikt temu nie zaprzeczy, co higiena jasno dowodzi, że kobieta czynna zachowuje daleko dłużej młodość i zdrowie. Rozum dobrego gospodarstwa zależy na tak umiejętnem prowadzeniu, żeby wystarczało i na to co życie uprzyjemnia i uszlachetnia; to jest aby z funduszków przeznaczonych na utrzymanie domu, czyli z danej cyfry wydobyć jak największe i najodpowiedniejsze korzyści.

Chcąc tę równowagę w wydatkach utrzymać, trzeba chcieć i umieć pracować, i ta właśnie praca około dobrobytu domowego dostała się nam kobietom w podziale, na niej opiera się szczęście i byt rodzin. Pojmowano to już doskonale w starożytnych wiekach, gdyż na

300 lat przed narodzeniem Chrystusa, Sokrates mędrzec grecki, wdzierającym się do rządów kraju dawał za przykład rządy dobrze prowadzonego gospodarstwa, a biorąc za normę porównanie administracyi sprawami publicznymi z wewnętrznem urządzeniem dobrze prowadzonego gospodarstwa, dowodził że ekonomja domowa jest dla rodziny tém, czém ekonomja polityczna dla kraju. A znany w późniejszych czasach filozof „Franklin“ życiem zapełnionem pracą spopularyzował znaną zasadę „czas to pieniądz“.

Rozwijając to pojęcie powiemy dalej, że gospodarstwo jest sztuką dobrego użycia czasu, rozumu i pieniędzy, a rozkład pracy podług którego mamy zużywać ten czas, obejmie wszelkie możliwe części gospodarstwa kobięcego. Praca, która jest warunkiem niezbędnym bogactwa i dobrobytu rodzin, będzie naturalnie daleko więcej produkcyjną im rozumniej będzie zarządzana, a godziny składające dzień rozdzielone inteligentnie i regularnie. Słusznie Michelet znakomity nowoczesny historyk Francyi mówiąc o pracy w dziele swém „Owad“, stawia nam jako wzór przed oczy systematyczną pracę pszczoły, osy, mrówki i t. d. Stosując się do tego pierwowzoru w naturze, który nam

przedstawia systematyczną pracę, zwracam tu uwagę, iż najważniejszą chwilą działania jest wykonanie raz nakreślonego planu zatrudnień i systematyczne przeprowadzenie tego planu; chociaż sama z doświadczenia nie mogę nie przyznać, iż rozkład zatrudnień musi się zmieniać stosownie do wieku i położenia gospodyni, żony i matki, a nawet często musi się stosować do zatrudnień męża, do wychowania, a raczej godzin nauki dzieci i t. p. Jednym z warunków spożytkowania dnia z korzyścią jest ranne wstawanie, bo gdzie gospodyni sypia długo, tam dom cały idąc za jej przykładem spóźniać się musi z wykonaniem swych powinności. Wyjątki tu stanowią domy urządzone na wyższą skalę, gdzie umiejętna płatna gospodyni zastępuje panią domu częstokroć z całą sumiennością, a nie rzadko z większą znajomością rzeczy, jakby to sama pani czyniła. My jednak o takich domach mówić nie będziemy, celem naszym jest dać wskazówki młodym gosposiom klasy średniej, to jest pracującej jak umiejętnie, praktycznie i oszczędnie prowadzić gospodarstwo domowe.

W niedalekiej jeszcze przeszłości kobieta była tak wychowaną, iż idąc za mąż sądziła że zaczyna się dla niej czas swobody i roz-

rywek; dziś kobieta idąc za mąż wie, że do niej należy nietylko utrzymać ale przysporzyć to, co mąż na polu przemysłowej swjej pracy zdobędzie, aby stwierdzić nasze polskie przysłowie, że mąż jeden, a żona trzy węgly domu podtrzymuje. Gdyby nawet kobieta nie mogła zużytkować wiadomości gospodarczych dla własnej rodziny, to jeszcze położenie rozumnej płatnej gospodyni jest stokroć więcej zasługujące na szacunek, jak owych bawiących w domach obcych panien, o których jałowem życiu i nieznośnem położeniu tak rozumnie i serdecznie poetycznym swym piórem pisze Marja Ilnicka w artykule pod tytułem „Bawiąca panna”—(patrz „Kolęda dla gospodyń na rok 1878“).

Z doświadczenia więc i z zasady żadnego ustępstwa nie pozwolę młodej gosposi co do ранnego wstawania, z wyjątkiem choroby. Wstawszy więc rano, tak należy rozłożyć czynności całego dnia w godzinach dogodnie zastosowanych dla siebie i domowników, aby następnie punktualne ich wykonanie szło z całą łatwością. Niewątpliwą jest rzeczą, iż układ godzin pracy w gospodarstwie kobiecym musi ulegać częściej zmianie z powodu różnorodnych czynności gospodarczych, idzie mi tylko o to,

aby gospodyni nie marnując chwil drogiego czasu, tak umiała tym czasem rozrządzić, iżby żadna chwila nie była zmarnowaną, a każda i każdego składającego dom z korzyścią użytkowaną została. Wieczorem gospodyni ułożwszy sobie porządek dnia następnego, powinna wydać służbie stosowne rozkazy, zyskuje się bowiem na tém wiele czasu, gdy każdy wie pierwój co ma robić, a mianowicie co do niego należy, wtedy daleko więcej można wymagać od służących, i nikomu praca ciężką zdawać się nie będzie. W domu, gdzie panuje bezład, gdzie rozkazy przychodzą późno w chwili wykonania, tam nawet przy licznej służbie, która wtedy zwykle składa pracę jedno na drugie, nikt dobrze obsłużony nie będzie i porządek nawet utrzymany być nie może. Gruntowny porządek raz zaprowadzony nie potrzebuje ciągłego wyczerpującego zajęcia się pani domu, nie popsuje się chwilowém jej wydaleniem lub chorobą, bo dom taki jest jak dobrze urządzona maszyna, która raz nakręcona posuwa się wtedy nawet, gdy maszynista chwilowo od niej rękę usunąć musi. Porządek, który jest pierwszym warunkiem gospodarstwa i duszą wszystkiego, który nam osładza i uprzyjemnia życie, daje

zdrowie, swobodę myśli, oczyszczając warunkami swemi powietrze nas otaczające, należy tak utrzymać, aby w najdrobniejszych i najskrytszych zakątkach domu był widoczny, a otrzymamy go, jeżeli każda rzecz będzie miała swoje oznaczone miejsce, a każda praca swój właściwy czas.

Dawszy pojęcie porządku, dam tu jeden przykład nieporządku. Wystawmy sobie rolnika, który posiał razem „pêle-mêle“, różne gatunki zboża jak żyto, pszenicę, jęczmień, owies, gdy mu przyjdzie robić mąkę, będzie musiał przebierać ziarno po ziarnku. Otóż chcąc uniknąć takiego chaosu i znaleźć wszystko bez trudu, należy przeznaczyć miejsce odpowiednie dla każdej rzeczy, wskazać służącym z kąd ją mają brać i gdzie ją napowrót położyć, tym sposobem będziemy wiedzieć co jest, a co zginęło, bo miejsce puste samo nam to wskazywać będzie.

Co do oszczędności, która jest koniecznym warunkiem dobrobytu rodziny i wzrostu jej bogactwa, nie wchodząc w szczegóły prawdziwej drobiazgowej oszczędności, powiem tylko ogólnie słów kilka, iż oszczędność, to drugie z kolei po porządku prawo zasadnicze domowego układu i nie ma tak bogatych lu-

dzi na świecie, dla których oszczędność nie byłaby potrzebą i wysoką cnotą, bo gdzie nie ma oszczędności, tam jest marnowanie pracy ludzkiej, powtóre, każde położenie towarzyskie ma odpowiednie temu potrzeby i obowiązki, dom więc powinien być tak prowadzony, aby w nim żaden drobiazg najmniejszy nie przepadał nie zużytkowany i na tém zasadza się prawdziwa oszczędność gospodarcza.*) Nie na ujęciu pożywienia służbie, która przy pracy powinna mieć zdrowy, obfity choć niewykwitny pokarm, nie na odmówieniu sobie i rodzinie jakiejś przyjemności, nawet nie raz zbytkowój, zależy prawdziwa oszczędność, ale powtarzam, na ciągłym i pilnym baczeniu samój gospodyni, aby nic się nie zmarnowało, ale wszystko właściwie i z pożytkiem zużyte było. W gospodarstwie czy to wiejskiem, czy miejskiem, w zastosowaniu do każdego z nich, dom, w którym się wszystko wyrabia i wytwarza własną pracą, jest rzeczywiście domowem ogniskiem, jest własnym kątem i dachem; dom zaś, gdzie

*) W prelekcji „o oszczędności“ w Wiedniu dowiedziono, iż jedna mała oszczędność w pewnym kierunku gospodyni domu przysporzyła krajowi w ciągu roku 60,000 guldenów.

z nawyknienia i niedbalstwa każdą rzecz, każdy szczegół za gotowy grosz kupują i przynoszą, jest to gospodarstwo na podobieństwo hotelu, gdzie nic nie ma własnego, a wszystko, od bielizny upranéj bez ambarasu i przykrości u praczki, aż do soli mialkiej zagranicznej kupowanej w paczkach, podają gotowe i kupione. Nie ma jednak reguły bez wyjątku, i tu za wyjątek słusznie uważać należy takie gospodarstwo, gdzie praca pani domu po za domem, daje dochód materyalny większy, niżeli najstaranniejsze gospodarstwo i oszczędność; tam zdając się na łaskę, że tak powiem służby i ich dobrą wolę, taniej zapewne wyniesie kupować wszystko za gotowy grosz.

Jeszcze słówko, oszczędność jest bardzo oględnym przymiotem, to co dla jednych będzie oszczędnością, to dla drugih zwać się będzie skąpstwem, i przeciwnie, oszczędność jednych, może być rozrzutnością drugih.

Do gospodyni i pani domu należy tak uregulować wydatki, aby równoważyły się z dochodami, a prawdziwa oszczędność nie mogła być nazwaną skąpstwem.

Aby zaś wiedzieć co się wydaje i ile na każdy przedmiot, aby wydatki na życie nie

przechodziły czwartą część dochodu, należy koniecznie prowadzić rachunki. W ogóle przyjęto za zasadę podział dochodu na cztery części: przeznaczając jedną czwartą część na mieszkanie, dwie czwarte, czyli połowę, na życie, opał, światło i służbę, a czwartą część, czyli jedną czwartą ogólnego dochodu na ubranie, przyjemności i nadzwyczajne wydatki. Podział ten jednak ogranicza się tylko do 2,000 rubli dochodu, lub mniejszego, od 3,000 rubli dochód dzieli się już na sześć części, przeznaczając jedną szóstą na mieszkanie, dwie szóste na życie, jedną szóstą na ubranie, jedną szóstą na przyjemności, a jedną szóstą na nieprzewidziane wypadki i oszczędność. I tak, w miarę powiększania się dochodu, wzrasta cyfra przeznaczana na przyjemności, wychowanie dzieci i oszczędność.

Nie daję tu wzoru prowadzenia ksiąg gospodarczych, bo to nie moja specjalność. Tyle u nas już wydano podobnego rodzaju więcej lub mniej szczegółowych buchalteryi domowych, że do tych odsyłam przyszłe gosposie, zawsze jednak zastrzegając, aby zbyt drobnych rachunków nie prowadziły, te bowiem do niczego nie doprowadzają, i nie martwiły się, gdy jaka mała niedokładność ra-

chunkowa wypadnie. Szkoda czasu i myśli na zbadanie tego, na czém nikomu nie zależy i z czego nikomu rachunku zdawać nie będziemy. Braki takie zapisać w rubrykę różnych wydatków, lub téż na życie, które zwykle największe pochłania summy przy obecnej drożyźnie produktów wyżywienia. Na prowadzenie zwykłej buchalteryi domowej wystarcza kobiecie nauka czterech działań arytmetycznych, na prowadzenie produkcyjnego gospodarstwa, gdzie już niezbędnie należy się obeznać z pierwszemi warunkami handlu, o czém później mówić będziemy, potrzebną jest znajomość choć początkowych danych buchalteryi, chociaż nie przeczę, że i bez téj inteligentna i obrotna gospodyni w najtrudniejszych nawet wypadkach sprzedaży swój pracy zaradzić sobie będzie umiała. Znam kilka gospodyń, których wszechstronne wykształcenie odebrane przed 20 laty nie dotknęło buchalteryi ówczesnie nie wprowadzonej jeszcze w system edukacyi kobiecej, a jednak życzę każdej umiejętniej gosposi i odpowiednio w warunkach dziś żądanych wykształconej, aby takie robiła interesa z produktów swego gospodarstwa.

Jeszcze jedna rachunkowość czyli zapisy-

wanie i prowadzenie ściśle pewnego działu jest konieczne w każdym średnim gospodarstwie czy to miejskiem, czy wiejskiem. Oto zapisywanie, ile czego się ma w piwnicy, poczynając od wina, jeżeli takowe jest, owoców zimowych, soków, konserw, jeżeli ktoś ma suchą piwnicę i z powodu zupełnego braku innego miejsca zmuszony jest je tam trzymać. Klucze naturalnie są zwykle u pani w koszyku na to przeznaczonym i w jedném, a tém samém zawsze miejscu stojącym. Najlepiej jeżeli pani sama wydaje ze spiżarni i piwnicy raz na dzień rano wszystko, co nawet przypuszczalnie może być potrzebne na 24 godzin, są jednak wypadki, że albo choroba w domu, albo zajęcie jakieś bardzo ważne, albo goście staną temu na przeszkodzie, zresztą w ciągu dnia można czegoś zapotrzebować z piwnicy właśnie wtedy, gdy pani nie może się wydalić, otóż na to są dwa sposoby aby nie dać służbie okazji do kradzieży i łakomstwa: mieć wszystko zapisane, i dawać klucze zawsze tylko jednemu ze służby, wtedy stawia się niemożliwość zwalenia winy na drugich, a przyniesiona butelka wina lub pewna liczba jabłek wykreśla się z książki i mowy być nie może o żadnym braku. Jeszcze jedna z tego

wynika korzyść — zaufanie dla służby nienad-
wyrężone i stosunek dobrej wiary, o który
tak bardzo dbać powinna każda pani, utrzy-
many. Obowiązki pani i gospodyni względem
służby są także bardzo ważne. Tak pani jak
i służąca ma swoje wady, poznanie ich — ustę-
pstwo w tym względzie, pobłażliwość zobo-
pólna są konieczne, trudno jednak téj pobła-
żliwości żądać od istoty bez wykształcenia,
pani, jako osoba wyższa, ją mieć musi nie
żądając wzajemności. Opieka nad moralném pro-
wadzeniem służby, unikanie dania sposobności
do złego, pilnowanie wypełnienia w ogóle przy-
jętych na siebie obowiązków leży w atrybu-
cjach pani domu. Umowa wymagań ze strony
służących i przyjętych za to obowiązków do
spełniania powinna być jasna i stanowcza. Pa-
ni ma obowiązek czuwania nie tylko nad mo-
ralnością lecz i nad zdrowiem służby, pożywie-
nie powinno być zdrowe, a w razie potrzeby
zastosowane do zdrowia służby; — oprócz te-
go niedopuszczając nigdy próżniactwa, należy
myśleć o chwilach wypoczynku dla nich, a
nawet przyjemności, gdyż musimy w poko-
rze ducha przyznać, iż klasa ta tak bezustan-
nie pracująca, bo niemająca ani święta, ani
niedzieli, bardzo mało i to chwilowo tylko

używa przyjemności człowieczych. Staranie o nauczanie czytania i pisania tych ze służby co są jeszcze nieczytelnymi, należy zaiste do pani nie osobiście, ale pośrednio, a następnie wybór książek w chwilach wolnych od pracy w święta lub niedziele. Pani pilnuje również, aby służba nie zaniedbywała czystości około swego ciała i ubrania, wysyłając ją w pewnych okresach do kąpieli lub łaźni i dając czas do sporządzenia sobie odzienia.

Pani jest więc nie tylko panią, ale opiekunką całego domu i czeladzi, taką ją chce mieć społeczeństwo i taka tylko zasługuje na miano prawdziwej obywatelki kraju i dobrej gospodyni.

Jakże rzadko znaleźć dziś dom, którego pani dogląda starannie jakim jest pożywienie rodziny, dom, w którym delikatne ręce i wykształcony mózg oddane są czynnie pracy dla dobrobytu rodziny! Mało jest w tym kierunku uzdolnienia i energii, mało poczucia się do powinności“.

„Przy takim ognisku domowem, gdzie kobieta nie gardzi gospodarstwem, a szczególnie gdzie nie gardzi specjalnie dozorem kuchni, tam z pewnością znajduje się zadowolenie i wesołość. Zdawać-by się mogło, że życie pra-

ktycznie gospodarującej kobiety odpowiada potrzebom niewieściej natury, i tak dobre gospodynie bywają wogóle przyjemne i dobrego humoru. Może to sprawia głos sumienia, wypływający z uczucia wypełnionego obowiązku, co cudownie dodaje słodczy charakterowi, może to ruch czynny, utrzymujący dobrze organizm, w każdym razie, czy-to działa jedna z tych przyczyn, czy obie razem, dość, że tak gospodynii czynnie pracowita, jak jej dom, mają w sobie jakąś miłą harmonią, nieznajdującą się gdzieindziej”.

Gdy godzina spoczynku przyjdzie ci zamknąć
[powieki,

Rzuć okiem surowem na dzień upłyniony,
O dobre i złe spytaj twego serca,
Bądź sama sobie sędzią i oskarżycielem;
Żal złego, wróci ci niewinność,
A wspomnienie dobrego stanie za nagrodę.

Pytagores (mędrzec grecki) Złota księga.

ROZDZIAŁ II.

O pokarmach i ich pożywności. — W jaki sposób i czym żywić się należy. — Własności różnych gatunków mięsa, drobiu, zwierzyny, ryb. — Nowy sposób zabijania wszelkich zwierząt domowych.

Jedzenie jest jedną z ważniejszych funkcji organizmu naszego, a ztąd wypływa pytanie, co jeść mamy i jak zrobioném to być powinno? na które to pytanie każda dobra gospodyni odpowiada sposobem żywienia rodziny i domowników swoich.

Do odżywienia się organizmu naszego, potrzebną jest wielka ilość różnorodnych substancji, jako to: wody, tłuszczu, soli, wapna, żelaza, siarki, fosforu i t. d. Główną częścią, prawie trzy-czwarte ciała, tak u zwierząt jak i u człowieka, stanowi woda, znajdująca się tam we wszystkich częściach, potem idzie białko, które jest główną podstawą wszelkich tkanek tegoż ciała i które daje nam siłę i soki żywotne. Tłustość jest również jednym

z głównych czynników, w budowie naszego organizmu. Otóż w ciągu życia zużywają się te wszystkie składowe części i tylko przez odżywiania się temiż samemi materjami, z których powstały, utrzymuje się to życie. Mięsne części odżywiają się przez białko, kości przez wapienne i kleiste materje, nerwom nadają sprężystość tłuszcze, białko i t. p. Tłómacząc jaśniejszy sposób, w jaki się odżywia ciało nasze, powiemy:

1. Mięso, odżywia czyli karmi krew i nadaje siłę mięśniową.

2. Chleb, mączne potrawy i cukier, ogrzewają organizm i dają mu ciepło.

3. Jarzyny i aromaty służą do trawienia. Narkotyki są dodatkiem pożywienia.

Wewnętrzny ciepło naszego ciała wynosi 30 stopni Reaumiura. Ażeby ten ciepło wytworzyć, należy karmić się substancjami, zawierającemi tłuszcz, mąkę i cukier. Im pożywienie nasze będzie obfitszem w owe pierwiastki, tem więcej będzie pożywne i odżywiający. Do gospodyni należy wiedzieć, które ze wspomnianych przez nas pierwiastków i w jakim stosunku znajdują się w tych lub owych pokarmach. Nie mięso, jak to ogólnie a mylnie sądzą ludzie niekompetentni, ale je-

dynie tylko mleko i jaja zawierają w sobie potrzebną ilość tych substancji w równej ilości, tylko więc samem mlekiem lub samemi jajami mógłby człowiek odżywiać swój organizm.

Z tego wynika, iż należy koniecznie mieszzać rozmaite pokarmy ze sobą, aby wymagane przez nasz organizm pierwiastki, w równej ilości w krew wprowadzić. Zdaje się, iż potrzeba tego, była początkiem tworzenia się rozmaitych mieszanych potraw, jak to w swej prelekcyi „historja początków gotowania“, mówi znany niemiecki uczony Virchow.

Ogłędna i rozumna gospodyni powinna pokarmami zwierzęcemi i roślinnemi, łącząc je ze sobą nawzajem, karmić swych domowników. Roślinne pokarmy same nie są w stanie nas odżywić, gdyż nie zawierają w sobie dostatecznej ilości białka i tłuszczu, naprzykład kartofle, składające się jedynie z mąki, są same przez się niedostatecznym pożywieniem, jak również chleb, dla tego też chleb jada się zwykle z mięsem, jarzyną, masłem lub sérem — przytem należy wiedzieć, że razowy, z powodu swój kleistości, jest pożywniejszy, ale pytlowy dla braku zawartości w nim otrąb, jest strawniejszy.

W następstwie wiedząc, czém odżywiać organizm ludzki, konieczną jest wiadomość, jak takowe pożywienie przyrządzać, aby było strawne i dla organizmu pożyteczne. Pierwszym warunkiem jest tu proces samego jedzenia. Otóż jeść należy powoli, żuć dobrze tak, aby pokarmy międko przygotowane, dobrze zżute, czyli w ustach zębami tak przerobione, aby dostając się do żołądka, za pomocą soków trawienia, rzeczywiście w krew naszą wchodziły i odżywiały ją. Twarde i niedostatecznie przeżute pokarmy, marnują się i niestrawione napowrót wychodzą. Im jaki pokarm jest płynniejszy, lub więcej przerobiony i rozmiądzony, tém łatwiejszy będzie do strawienia i tém więcej ma pierwiastków odżywiających. Naprzykład jajko miękkie jest bardzo łatwe do trawienia, gdy przeciwnie twarde należy do mało strawnych. Tak samo ryż, pokarm roślinny nie dobrze ugotowany, zostaje nie przetrawiony; wszelkie łupiny z owoców, skórki wieprzowe, lub z drobiu, pestki i t. p., są nadzwyczaj niestrawne. Zbyt tłuste potrawy, a mianowicie tłuszcze płynne są również trudne do trawienia.

Każde pożywienie łykane prędko, nie idzie na pożytek organizmu, nawet najpożywniejszy

i najzdrowszy pokarm, jakiem jest mleko, pite szybko w dużej ilości, formuje w żołądku jeden twaróg, trudny do rozpuszczenia; chociaż sam twaróg jest również pokarmem bardzo posilnym, ale przyjmowany w kawałkach, nie zaś zakwaszający się sam w żołądku.

Zatem nawet mleko, ów najstrawniejszy i i najposilniejszy pokarm, należy dawać słabym żołądkom w małej ilości i tak, aby powoli go przyjmowały; u najzdrowszych przejadanie mleka chlebem jest pożądane.

Dlatego ludzie wiejscy najlepiej trawią, bo czas przeznaczony na jedzenie, poświęcają w zupełności téj tylko funkcyi i odbywają ją w wielkim spokoju. Od nich się uczmy jeść powoli, gryźć dobrze; w czasie jedzenia, jak i zaraz po jedzeniu używać spokoju i wygody, oddalać od siebie wszelkie przykrości, któreby przeszkadzały procesowi trawienia.

Do gospodyni należy tak przygotować mięsne potrawy, aby nigdy mięso nie było winne, że jest twarde, gdy twarde, należy je gotować, a tylko miękkie piec dusić lub smażyć. Dr. Wiel, niemiec, wydał przed kilkanaście laty dzieło, traktujące kuchnią dyetyczną; stosując się do wskazówek niemieckiego uczonego, znakomity nasz lekarz, którego specjalnością

są choroby żołądka, znany dobrze w Warszawie Dr. Stieche, polak, ordynujący w letnim sezonie w Karlsbadzie, wydał dziełko pod tytułem: „Hygiena kuchni”, które zbyt mało znane, powinno się znajdować w rękach każdej gospodyni, a chociaż kobieta inteligentna i znająca hygienę, potrafi sama sobie poradzić w sastosowaniu kuchni, dla każdego z rodziny, słabego czy zdrowego, głównie zaś nie powinna dopuścić staraniem i pilnowaniem choroby w domu, spowodowanęj złą kuchnią, w każdym jednak razie wskazówki D-ra Stiechego, jako specjalisty dobrym są doradcą dla starannęj o zdrowie rodziny żony, matki i pani.

Mięso jest najpożywniejszym pokarmem i tylko mleko i jaja, jak to wyżej powiedziałam, mogą z niem stanąć na równi. Składowe części mięsa są cztery: woda, tłuszcz, białko i fibryna, czyli włóknik.

Skład rozmaitych gatunków mięsa jest jednakowy, w pożywności nie ma wielkiej różnicy między wszelkimi gatunkami, lecz w strawności zachodzi wielka różnica. Baranina, drób i zwierzyna są najstrawniejsze, dalej następuje wołowina, wieprzowina, cielęcina, trudniej trawiona, jako mięso niedojrzałe, choremu daje się gotowana; inne zaś mięsa pieczone, są zawsze

łatwiej strawne, w wieprzowinie zaś szynka surowa stanowi wyjątek łatwego trawienia na równi z befsztykiem. Co do tłuszczu, wieprzowina, baranina i wołowina, więcej go zawierają, cielęcina, drób' i zwierzyna mniej. Wołowina wędzona traci dwie-trzecie części na wadze i tak: ozór wołowy ważący 3 funty, po uwędzeniu waży tylko funt jeden i w tym stosunku każde wołowe mięso, że zaś i na smaku i na wadze traci, mało się używa wędzonego, najwłaściwiej gdy jest poddostatkiem, solić i solone jadać. Robienie bulionu z mięsa wołowego, jest również nader korzystnem, z powodu wielkiej ilości wodnych części.

Przy téj sposobności zrobimy tu wzmiankę, że ekstrakt Liebiga stracił już swą sławę i wziętość, z doświadczeń bowiem robionych wypadło, że kot karmiony samym ekstraktem, zdechł, widać, że i zwierzęta do utrzymania życia potrzebują nie tylko samego wyciągu mięsnego.

Ekstrakt Liebiga zastępuje od lat dwóch sławny bulion płynny wyrabiany w Buenos-Ayres w Ameryce, który tak dalece, zastępuje bulion, iż dolany do gorącej wody w ilości łyżki stołowej daje przewyborny rosół zaprawiony już solą i włoszczyzną.

Każda gospodyni, szczególnie na wsi mieszkająca powinna go mieć zawsze pod ręką. Reprezentantem u nas tego wybornego nowożytnego bulionu jest firma pana Łapińskiego, Warszawa Królewska Nr. 49. Nasze krajowe buliony i dobre francuzkie, posiadają także w sobie pożywnych części bardzo wiele; gotując rosół dobrze jest wkrajać drobno w gotujący się po odebraniu, kawałek dobrego bulionu, powtarzam dobrego, bo ze złych dodatków, nic dobrego się nie wytworzy.

Płókanie mięsa w wodzie, przed gotowaniem lub pieczeniem, odbiera mu większą część soków pożywnych. Mięso pod wpływem płókania bieleje, dla tego, iż woda wyciąga z niego najpożywniejsze części, to jest krew i sok mięsny; z tego więc jasno widzimy, że mięsa przeznaczonego na rosół, nie należy płókać — oskrobać tylko, gdzie tego zachodzi potrzeba, reszta zaś nieczystości sama się oddzieli w czasie gotowania przez powstające szumowiny, które jak najstaranniej zbierać należy.

Ponieważ białko twardnieje przy temperaturze około 60 stopni ciepła, należy więc mięso wołowe przeznaczone na rosół, bez płókania kłaść w zimną wodę, aby nie wstrzymać wypływanie soku mięsnego i wnikanie wody

do wnętrza mięsa. Włożone bowiem mięso w gotującą wodę kurczy się natychmiast na powierzchni, białko tuż przy powierzchni będącej krzepnie i tym sposobem zatyka pory mięsne, czyli jego dziurkowatość i wstrzymuje rozpuszczenie się soku mięsnego, stanowiącego podstawę dobrego rosółu. Przeciwnie zaś, włożywszy mięso w zimną wodę i gotując je powoli, dopóki nie zakipi, uchodzić będzie z niego wielka ilość białka, zanim takowe skrzepnie, naturalnie zatem, że soki z mięsa wypłyną, a mięso straci całą swą soczystość. Chcąc więc otrzymać dobry rosół, należy kłaść mięso w zimną wodę, najlepiej w gliniany lub kamienny garnek, glina bowiem będąc złym przewodnikiem ciepła, nie pozwoli się tak gwałtownie zagotować mięsu; gotować powoli, zbierając ciągle jak najstaranniej szumowiny, póki się takowe formować będą. Prosty ztąd wypłwa wniosek, że nie dbając o rosół, a chcąc mieć smaczną białą sztukamięsę, należy kłaść od razu mięso w ciepłą wodę.

Przy pieczeniu mięsa, warunki są zupełnie odmienne; chcąc otrzymać pieczeń krwistą, soczystą, z powodów tylko co przy rosole wyrażonych, należy mięso od razu wystawić na silny zewnętrzny ogień, aby się cała po-

wierzehnia mięsa od razu skurczyła, a białko się skrzepło, zanim sok z mięsa wypłynie. W takiej pieczeniu przy wielkim ogniu pieczonéj, czy na rożnie, czy w piecu, pozostanie wszystek sok, będzie smaczna, miękka, w czasie krajania wygląda czerwono, a przy kości różowo.

Odstąpiłam cokolwiek od przedmiotu, zdawać się bowiem może komu, że te uwagi wchodzą w dział kulinarny — jednak są to rzeczy, które gospodyni nieznając się nawet na kuchni, jako wiadomości ekonomiczno-hygieniczne znać powinna.

Po mięsie najpożywniejszym pokarmem jest surowe mleko, które najdalej w 10 minut trawi najleniwszy żołądek (strawniejsze od mięsa); i jaja byle nie twarde, z dodaniem tłuszczu jakiego, który je robi strawniejsze, twaróg świeży, śmietana, dalej idą ryby; mączne potrawy, chleb, grzyby, te ostatnie należą do bardzo pożywnych, ale niestrawnych pokarmów. Osobom cierpiącym na brak sił, dają dużo śmietany, twarogu i t. p.

Zanim przejdziemy do wiadomości, czém się w rozmaitych krajach żywią ludzie, chcę tu dać kilka uwag, co do samego wyboru mięsa, czyli oznaki jego dobroci.

Bez dobrych surowych materiałów, nic pożywnego i dobrego być nie może; trzeba się więc wtajemniczyć w zasady poznawania gatunku dobroci niektórych przedmiotów, znajomość czego stanowi prawie oddzielną naukę, opartą głównie na doświadczeniu i codziennéj praktyce. Jako jeden z warunków wyjścia z trudności przy kupowaniu prowiantów, życzę aby gospodyni to osobiście robiła, jeżeli nie dla miłości swéj kieszeni, to dla obznajmienia się z dobrocią artykułów, ich wyborem i cenami, a potem ważna to rzecz dla kupującej, gdy jéj coś mimowoli wpadnie w oko, kupuje więc to, co właśnie jest w targu lepsze i tańsze, w zamian za to, czego żądała, a co właśnie stało w wygórowanéj cenie. Posłana po sprawunek służąca zrobić nie może, trzymać się ściśle danego polecenia jest jéj obowiązkiem.

Otóż najprzód poinformować się o cenę artykułów potrzebnych, zapytując na targu w kilku miejscach o jedno i to samo, zanim się ostatecznie zdecyduje kupno. Nie mieć nigdy jednego miejsca na kupowanie i nie wierzyć, choćby najwięcej zasługującemu na zaufanie sprzedającemu, trudno bowiem przypuścić, aby się znalazł kupiec, któryby nie pragnął pozbyć się towaru wątpliwéj wartości. Ja tylko tu mogę

podać wskazówki co do mięsa, ryb, zwierzyny i drobiu, znajomość innych produktów, powtarzam, zależy od doświadczenia i praktyki.

W o ł o w i n a. Świeża i w dobrym gatunku powinna być mocno czerwona, obłana tłuszczem jasno-żółtym podobnym do świeżego masła, i tak twardym, żeby nie ustępował pod palcem. Tłuszcz miękki kolor mięsa czerwono-brunatny, sinawy, są niezaprzeczonemi oznakami złego gatunku mięsa.

C i e l ę c i n a. Powinna mieć skórę białą, tłuszcz bardzo biały i jakby przezroczysty. Cielęcina czerwona, nerki oblane czerwonym tłuszczem, jest złą i takiej nigdy nie należy kupować, gdyż jest bez smaku.

B a r a n i n a. Mięso baranie powinno być mocno czerwone, nerwy cienkie, tłuszcz biały i delikatny. Złą łatwo poznać po sinawym i ciemnym kolorze, tłuszczu żółtym.

W i e p r z o w i n a. Powinna być koloru jasno-różowego, obłana i przerośnięta tłustością białą zupełnie, mięso powinno być równe, białe okrągłe kropki wielkości kaszy jaglanej, oznaczają tak zwane „węgry“ i są bardzo szkodliwe zdrowiu, niektóre mięso zawiera ich więcej, niektóre mniej: najłatwiej je rozpoznać w słoninie lub na skórze, gdzie znać wtedy, jakby

jakieś kropkowanie, czyli skórę chropowatą. Słonina powinna być biała, bez żadnych nerwów i mieć zapach świeżości.

Drób'. Najpierwszym tu warunkiem jest kruchość, czyli miękkość, którą należy mieć na uwadze, szczególnie gdy pora młodego drobiu minie, to jest od 1 grudnia do 1 czerwca. Młody drób' ma zawsze grube łapy i kolana, ta charakteryzująca oznaka ginie z wiekiem. Stara kura ma łapy cienkie, szyję chudą, a skórę na udach koloru fioletowego. Zasadą dobrej kuchni jest aby nigdy nie używać starego drobiu, w jakikolwiek go się bowiem sposób użyje, zawsze nic dobrego z niego zrobić nie można. Dobra indyczka poznaje się po białości skóry i tłuszczu, zła ma długi włos i pióra, a skórę na udach fioletowego odcienia. Gęś dobra lub kaczka poznaje się po grubości skrzydeł i miękkości spodniej części dziobu, który zagiąwszy powinien się łatwo łamać, tłustość powinna być biała i zupełnie przezroczysta.

R y b y. Świeżość ryb poznaje się po czerwoności skrzela, blasku i wypukłości oka, oraz jędrności skóry. Sama woń nie jest dostateczną rękojmią dobroci i świeżości ryby, częstokroć ryba stara i przestarzała na lodzie, nie wydaje złej woni; lecz skóra w takim razie jest ciemna

i miękka, ryby takięj nie należy nigdy kupować. W Holandyi, gdzie ryby są najsmaczniejsze na świecie, tak rzeczne jak morskie, zabijane są zaraz po złowieniu, taka ryba po zabiciu trzymana w chłodzie, jak wszelkie mięsiwa 48 godzin, żadnemu rozkładowi nie ulega i dopiero trzeciego dnia zaczyna być szkodliwą.

Z w i e r z y n a. Żadne kupno artykułów żywności nie wymaga takięj baczości, jak zwierzyna, przy której wiek i świeżość tak ważną grają rolę. Najlepsze zające są roczne, czyli młode, stare chociaż grubsze i większe, nigdy tak smaczne nie są; poznaje się młodego zająca po skokach przednich, które się z łatwością łamać powinny, po grubych kolanach, po szyi krótkiej i zasadzistej. Chcąc być pewnym wieku zająca, trzeba mu nadedrzeć trochę uszy, jeżeli poddają się jak rękawiczka miękka, to znak, że zając młody, jeżeli zaś uszy są twarde, to zając stary. Drugim znakiem są stawy przednich skoków; u młodego stawy dzielą się i czuć to pod ręką, u starego są zrosnięte, jakby jedno stanowiły. Dla rozpoznania kruchości bażanta, kuropatwy, bekasa, jarzabka lub kaczki dzikięj i t. p., należy spróbować pod skrzydłem i na udku, czy skórka jest miękka; pióra staręj kuropatwy są okrągłe, u młodych nieco śpiczaste

oprócz tego na jesieni z łatwością jeszcze można poznać wiek młodej kuropatwy, nie tylko po wielkości, ale po piórach na szyi i na głowie, które są jeszcze popielato-bronzowe, gdy tymczasem u starych są już szamoa, przez co łatwo je rozróżnić. Nóżki młodych kuropatw są popielato-żółtawego koloru, u starych zaś są już zupełnie popielate, twardsze i grubsze, co na pierwszy rzut oka widoczne. Należy jeszcze zwrócić uwagę, czy zwierzyna nie jest zbyt cennie postrzelona, czy nie czuć strzału, gdyż tam najwięcej ulega zepsuciu. Świeża farbująca krew już dowodzi świeżości. Zając nie powinien być patroszony zaraz po zabiciu, lecz dopiero przy ściąganiu skóry, gdyż wietrzeje i traci smak zwierzyny. Ptastwo, a szczególnie kuropatwy które są najmniej dzikie i dają się łapać w siatkę zastawioną, bez strzału, są zupełnie niesmaczne, niema w nich smaku zwierzyny. Jeszcze jeden dowód, że tylko gwałtowne zabicie i zastygnięcie w niem jednocześnie krwi, nadaje mu smak lepszy i posilność większą.

Najlepszym środkiem przechowania każdego mięsa, jest temperatura niedochodząca zera, przy większem bowiem oziębieniu mięso się zamraża, a lubo w tym stanie nie ulega gniciu, wszelako woda zawarta w mięsie zamraża się,

Łód ten rozrywa komórki tkanki mięsnej, która następnie po rozmarznięciu niezmiernie szybkoemu ulega już rozkładowi, czyniąc mięso w dzień mniej więcej godzin stosownie do warunków go otaczających niezdolnem do użycia. Zupełnie co innego ryba, która nie zawiera w sobie tyle wodnych części co mięso, ryba zmarnięta zaraz po złowieniu i wyjęciu z wody czternaście dni nawet jest dobrą byle ją użyć zaraz po rozmarznięciu.

Nowy sposób zabijania zwierząt, oraz drobiu i ryb, na pożywienie ludzkie przeznaczonych.

Dawno już na zachodzie, a i u nas zaczyna się upowszechniać sposób prędkiego i bezkrwawego bicia wszystkich zwierząt, przez uderzenie ostrym toporem w tylną część łba, między dwa pierwsze kręgi karku. Następuje przez to oddzielenie mózgu od kości pacierzowej, co daje śmierć najprędszą i najmniej bolesną. Sposób ten oddalający barbarzyńskie zabijanie, powinny gospodynie w jak najkrótszym czasie rozpowszechnić u nas, jeżeli już nie z uczucia litości nad biednem stworzeniem, męczącym się po przerznięciu gardła, to dla własnej korzyści, gdyż utrata krwi sprawia, że mięso bitego

w zwykły sposób, przez utratę krwi zwierzęcia lub ryby, mniej jest smaczne i mniej pożywne. Z drugiej strony jednak mięso krwią wypełnione, to jest zawierające wiele fibryny nie zorganizowanój czyli nie przekształconej w mięsne włókna, jest trudniej strawne, prędzemu ulega rozkładowi niżeli mięso, które krew utraciło.

Z tego więc powodu, mięso zwierząt bitych zwykłym sposobem przez utratę krwi jest zdrowsze, niżeli bitych przez rozbicie czaszki, czyli przerznięcie mlecza przedłużonego na karku, albo duszonych, jak naprzykład zające gonione chartami, lub kapłony, perliczki zgonione na śmierć, póki same ze zmęczenia nie padną, chociaż znowu to ostatnie jest smaczniejsze, a nawet pożywniejsze dla zdrowia tych, którzy je mogą łatwiej strawić.

Obecność krwi w mięsie zabitych zwierząt, jako materiału podlegającego niezmiernie łatwo procesom rozkładowym, spowodowuywa szybki rozkład, w świeżo jednak zabitych zwierzętach, o ile krew ich nie uległa rozkładowi, obecność jej jako materiału łatwo assymilującego się, tylko wartość pożywną podnieść może.

Parzenie drobiu dla prędzszego i łatwiejszego oskubania, jest zupełnie niepotrzebne i złe, gdyż mięso traci właściwy smak i posilność. Drób'

bity w jakikolwiek sposób, zatrzymuje w sobie jeszcze dużo krwi i powinien być oskubany przed zastygnięciem, co jest łatwe, byle starannie wrywać po jednym piórku, nie naruszając skórki. Dla dłuższego zachowania i skruszenia należy go zostawić w piórach. Zastosować należy koniecznie ten nowy sposób do zabijania ryb, które jeszcze okrutniejszą śmierć ponoszą od ptactwa, trzymane kilka dni o głodzie, w małej ilości wody, a czasem i bez powietrza. Tembardziej przy rybach ma to właściwe zastosowanie, gdyż ryba jada się zawsze świeża, nie ma więc obawy prędkiego rozkładu. Nie od wykonawców, ale od zarządzających, czyli od gospodyń, należy wprowadzenie tego cywilizowanego środka zabijania zwierząt, na pokarm nasz przeznaczonych.

ROZDZIAŁ III.

Czem się w rozmaitych krajach karmią ludzie.— Ile kosztuje utrzymanie służących w mieście, ile na wsi.— Co i ile się wydaje dla rozmaitej służby.

Anglicy przodujący zwykle światu gdzie idzie o dobro człowieka, o postęp cywilizacji i praktyczny rozum, wydelegowali lat temu kilkanaście komissję w celu zbadania jakiego rodzaju jest pożywienie ludu rolnego, a więc ludu pracującego w różnych krajach.

Otóż komissja zaczęła swój mandat od zbadania własnego kraju dla porównania tym sposobem co jest lepsze lub gorsze w innych krajach.

Pożywienie w ogóle klas pracujących w Anglii składa się z mięsa a w szczególności z wołowiny i wieprzowiny, z kartofli, różnych jarzyn, sera, bardzo rzadko masła w szczególnych tylko okolicznościach, świąt lub braku mięsa; herbaty, piwa i mleka.

W Szkocji gdzie kraj uboższy rzadko jadają

mięso; w ogóle karmią się mąką owsianą, chlebem, kartoflami, kaszą, słoniną, lub masłem, mlekiem i herbatą. W Irlandji gdzie lud jeszcze uboższy zaledwie kilka razy do roku jedzą mięso, mąka owsiana, kartofle, słonina, mleko i wódka stanowią główne pożywienie.

We Francji, gdzie cena artykułów żywności jest ta sama, co w Anglji, robotnik żywi się temi samemi produktami co w Anglji, to jest mięsem i jak wyżej, jedzą jednak lepiej niżeli tam, gdyż umiejętne zużycie kupionych provisions przynosi mu 25% zysku, czyli że jada o 25% lepiej od tych co za te same pieniądze nieumiejętnie żyją. Wiemy że kuchnia francuzka jest najlepsza, a inteligencja francuzka najwyższa. Mamy w tem nowy dowód co znaczy gospodarstwo kobiece, umiejętne zużytkowanie danych materiałów i w ogóle cała nauka gotowania. W napojach między ludem francuzkim a angielskim zachodzi różnica, francuz zamiast herbaty pija kawę, zamiast piwa, lekkie roczne wino francuzkie krajowe. Kawę robotnik francuzki jada z małej salatereczki pół kwartowej drobiąc w nią biały pszenny chleb, kawa taka koloru blado popielato kawowego jest niemożliwą dla naszych podniebień nawet najbardziej demokratycznych. W Belgji lud żywi się wieprzowiną,

jarzynami, słoniną, masłem, chlebem razowym, kawą czarną mocną z cykorią bez mleka i bez cukru. W Austrii żywią się mięsem, chlebem, mleczywem i w ogóle mają bardzo dobre pożywienie.

Na Pomorzu dają robotnikom pracującym trzy razy na tydzień mięso. W Prusach nadreńskich gotują zupę z mięsa, to jest z krwi i z odpadków, mięso zaś jadają tylko w święto, zresztą głównem pożywieniem są kartofle, chleb i mleko. W Saksonji podstawą jadła jest zupa z jarzyn lub z maki, chleb, masło, ser, kawa, piwo, mięso jadają tylko w święto. W Bawarji lud jada zupę mączną z masłem, słoniną lub mlekiem, kartofle i kapustę, mięso rzadko, raz na tydzień. We Włoszech gdzie klimat gorący zupełnie inaczej usposabia lud i przy pracy innych wymaga warunków, właściwego klimatowi pożywienia karmią się chlebem, owocami, jarzynami, a głównie makaronem i sałatą, piją zaś tylko wino.

W Irlandji gdzie cały ląd otoczony jest wodą przeważnie żywią się rybami, kaszą, chlebem, jarzynami, masłem i słoniną, piją głównie wodę i kawę. W kraju tym pomimo dość przedsiębiorczego zmysłu przedmioty pierwszej potrzeby są tak drogie jak w Anglji, a

przedmioty zbytkowe dostępne tylko bardzo zamożnym.

W Szwecji lud nigdy nie jada mięsa jest to rzecz zbytkowna; żywi się śledziami, rybami suszonymi, kartoflami, żytem, owsem, jęczmieniem, z tych dwóch ostatnich zbóż robią mąkę, piją dużo mleka i piwa naturalnie używają słonych ryb. W Szwajcarji żywią się po większej części kawą, mlekiem, serem, będącym głównym przedmiotem ich handlu i zysku, jarzynami i zupą mączną, mięso jadają bardzo rzadko w szczególnych okolicznościach, piją wino lub piwo. W Hiszpanji mięso jest rzeczą zbytkową, głównie karmią się chlebem, jarzynami, grochem, którego tysiące posiadają odmian, jakie wystawili na ostatniej wystawie paryzkiej, piją wino gdyż hiszpańskie wina rozchodzą się po całym świecie, a jadają bakalje i pomarańcze boć to ich rodzime miejsce.

Takiego pożywienia używają kraje cywilizowane. W mniej cywilizowanych jak w Turcji żywią się przedewszystkiem cebulą, bobrem, chlebem czarnym mieszanym z różnego zboża i baraniną.—W Rossji gdzie pożywienie robotnika jest więcej jak o połowę tańsze niżeli w Anglii, Francji i na całym zachodzie, pomimo taniości mięsa i zimnego klimatu lud żywi się

głównie kapustą gotowaną na zupeę, grzybami, gryką gotowaną z mlekiem lub z olejem i czarnym chlebem. Widzimy ztąd, że cywilizacja wywiera niemały wpływ na żywienie się ludności, jeden dowód więcej jak inteligencja podnosi pojęcie smaku i w ogóle dobrobytu.

Ze zmianą stosunków ekonomicznych w całym świecie wszystkie produkta służące dożywienia człowieka uległy podrożeniu. Dawniej gdy artykuły żywności były tańsze, a co zatem idzie i praca tańsza, wymagania służby mniejsze i koszt utrzymania człowieka o wiele niższy, dla tego też daleko więcej służby nie tylko u nas, ale i wszędzie trzymano.

Dziś ze zniesieniem poddaństwa i pańszczyzny, którego moralnej stronie nie możemy jak całém sercem przyklasnąć, stosunki ekonomiczne pana pod względem służby uległy zupełnej zmianie, wymagania téj ostatniej zwiększyły się, a zadośćuczynienie trudniejsze. Dawniej koszt utrzymania służącej w mieście razem z zasługami wynosił od 60 do 70 rs. najwyżej, dziś bez zasług porządne ale oszczędne utrzymanie wynosi przeszło 100 rs. Zrobimy tu małe wyrachowanie przypuszczalne. Nie licząc w rachunek mieszkania, które w mieście także wiele znaczy, wiemy, że najlichszy pokój z kuchnią

liczą 100 rs. rocznie. Rachując pół funta mięsa dziennie na człowieka wynosi rocznie 182 i pół, a chociaż odchodzą dni postne, jednak dodać należy święta, gdzie więcej się daje mięsa, licząc więc 200 funtów po 12 kop. rocznie rs. 26.

Zsumujmy więc:	rs.	k.
Mięsa 200 funt po 12 kop	24	
Okrasa licząc po 2 łuty do jarzyny wynosi 2 f. miesięcznie, czyli 24 rocznie	6	—
Chleba funt na dzień po kop 3½ lub 4 co bywa często	14	60
Bułki 2 na dzień	7	30
Śniadanie: herbata, mleko rano i wieczór po kop. 1	7	30
Cukru 2½ funt. miesięcznie, 30 f. rocznie mniej więcej	5	—
Jarzyny, sól, dodatki, masło lub sér do drugiego śniadania 5 kop. dziennie	18	—
Światło	}	rocznie
Opał		
Opranie		
Święta i inne nadetatowe wydatki	10	—
Razem 103		20

Najoszczędniej więc prowadząc gospodarstwo, koszt utrzymania jednej służącej w mniej zamożnych i zamożniejszych domach wynosi

90 do 100 przeszło rs. Mówię od 90, gdyż wiele pozycji w gospodarstwie gdzie są dwa pokoje zmienia się opał, światło jest wspólne, mięso kupuje się tańsze i t. p.

Oprócz tego zasługi wynoszą stosownie do uzdatnienia od 48 do 60 rs., utrzymanie 105, zasługi 48, razem 150 rs. mniej więcej rocznie. Na wsi, gdzie produkta są miejscowe, mięso nie codziennie wymagane, koszt utrzymania służby folwarcznej jest mniejszy, odtrącić więc można na to zmniejszenie $\frac{1}{3}$, to jest, że rocznie z zasługami nie dochodzi 120 rubli; licząc nawet w ogóle razem mężką i kobiecą służbę, pierwsza bowiem jest zawsze droższą tak na wsi, jak i w mieście, pod względem wyżywienia jak i zasług. Za to utrzymanie dworskiej służby, będącej na szlacheckim, jak mówią, stole, równa się zupełnie utrzymaniu służących w mieście. Tém bardziej to się czuć daje tam, gdzie raz wprowadzono w zwyczaj, iż niektóre indywidua jadają ze stołu, to jest to co się podaje państwu. Przeciw temu powstaje najmocniej: głównie tam gdzie państwo rzeczywiście się znajdują na wykwinniejszej i lepszej kuchni i chcą dobrze jeść, nigdy bowiem nie można tak delikatnie i wytwornie gotować na większą liczbę osób jak na mniejszą. Najwłaściwszą i najłatwiejszą ilość

osób do smacznego gotowania wyższej kuchni jest osób 6 do 8.

Dam tu krótki program dla młodej, nieumiejętnej jeszcze gosposi, co i w jakiej ilości wydaje się dla służby na wsi, ażeby nie była wyeksploatowaną nawet w początkach swęgo gospodarstwa przez wyzyskującą zwykle nieświadomość pańską służbę. Gospodarstwo wiejskie szczególnie wymaga pewnej praktycznej znajomości, która od razu nabytą być nie może, a doświadczenie jest tu jeszcze trudniejsze, niżeli przy gospodarstwie miejskiem. Trzeba przytem i to mieć na uwadze, że postęp czasu, który przyniósł wiele zmian społecznych i w warunkach żywienia służby ogromne wywołał zmiany. I tak, dawniej, czeladź, to jest parobcy i dziewczki dostawali mięso tylko w święto uroczyste, gdy zaś dwór bił sam na potrzeby swoje bydło lub barany i gdy ztąd było w domu mięso solone lub suszone, dawano je w niedzielę, i w czasie żniw, kosy i tym podobnych robót. Dziś wymagania ludzi pracujących zwiększyły się o 20% najmniej, a kto chce mieć porządną służbę, daje mięso najmniej dwa lub trzy razy na tydzień, czy jest we dworze, czy też go kupić potrzeba. Stół zaś dworski, to jest drugi, do którego się liczy gospodyni, panna

służąca, lokaj, ekonom bezzenny, wymaga już prawie codziennie mięsa, prócz dwóch dni postu w tygodniu i całego adwentu, oraz wielkiego postu. Mięsa więc wydaje się po pół funta na człowieka, oprócz świąt, gdzie także po pół funta się liczy. W święta uroczyste gdy się daje na pieczeń, rachuje się funt i na człowieka, gdyż tylko miękkie kawały się na to zużywa, a z kości lub odpadków gotuje się krupnik lub barszcz. W dnie, w które się nie daje mięso, trzeba dawać skórki ze słoniny „szperkami” zwane, po 4 cale długości, na osobę; słoniny liczy się do każdej potrawy po 1 łucie na człowieka. Dla czeladzi używa się także okrasy złożonej z łoju wołowego, baraniego i sadła wieprzowego, biorąc odpadki od kiszek i wszelkie tłuszcze jakie przy biciu wieprza zostają od gotowania kiszek, salcesonów, szynki i t. p. które wzięte mniej więcej po równej części, dwóch pierwszych połowa, a wieprzowej druga połowa, przesmarza się z cebulą, solą i pieprzem, a wymieszawszy dobrze, gdy zaczyna stygnąć, bo inaczej skwarki opadną na spód, zlewa się w garnki kamienne i łyżkami daje się po łucie do każdej potrawy na człowieka, co taniej wypada i daje możliwość zużytkowania wszelkich tłuszców w domu będących. Chléb razowy dla

służby z mąki żytniej, na raz spytlowanej, piecze się raz na tydzień, bułki robią się po cztery funty, ważąc ciasto surowe i dodając po 4 łuty do funta na wypieczenie. Chleba rachuje się 2 funty na człowieka dziennie, przy lepszem, a zatem pożywniejszém pożywieniu terażniejszém dosyć jest półtora funta; chléb wydaje się tygodniowo, jeżeli parobek dostaje 14 funtów, dziewczka 10. Służbie dworskiej daje się w niektórych okolicach także chléb razowy, w innych piecze się tak zwany podsitkowy, to jest z mąki razowej, z której otręby przez sito są odsiane, chléb taki jest bardzo zdrowy i wyborny, w całej Rosyi téż [na najpierwszych go podają stołach i zapewne dla téj przyczyny pytlowy bywa tam niesmaczny i źle wypieczony. Mąkę na kluski dla czeladnej służby pytluje się zwykle z pośledniejszej pszenicy, mieszając jedną-trzecią żytniej, jeżeli pszenica droga. Na stół dworski używa się czysto pszennój, wydając na człowieka na oba stoły jednakowo po pół kwarty na kluski na jarzynę, kwartę na czworo na zacierki. Kaszy jęczmiennój lub gryczanej liczy się kwaterkę na człowieka na jarzynę, jaglanęj, ponieważ jest sporsza, więc pięćnieje, kwarta na sześcioro. Jęczmiennój na krupnik półkwaterek na człowieka. Grochu każdego

rachuje się kwaterka na człowieka. Kartofli na jarzynę pół garnca na człowieka, na zupełną kartoflaną garniec na czworo, lub jeżeli sami parobcy, na troje.

W dniu postne daje się czeladzi na okrasę, czy to do kaszy, klusek lub kartofli, mleko zbierane czy kwaśne, a nawet maślanekę, licząc po pół kwarty na człowieka. W lecie na podwieczorki daje się mleko kwaśne lub maślanekę, czasem ogórki kwaszone, a wtedy mleko kwaśne lub słodkie na kolację do kartofli, w czasie roboty w polu to jest żniwa lub kosy kwaśne mleko zużywa się dla służby. Na drugi stół także mleko lub masło, stosownie do potrawy.

W wielki post i w adwent czeladź, a częstokroć i służba dworska jada z olejem, przesmażonym oddzielnym sposobem, liczy się go do jednej potrawy łyżka stołowa na czworo ludzi. Śledzie liczą się po jednym na człowieka tak na drugi jak i na trzeci stół. Przy suchym poście, jak w wielki tydzień, lub w wigilję Bożego Narodzenia daje się na zupełną piwo grzane, a oprócz tego po czarce wódki.

Przepis przesmażania oleju rzepakowego.

W garncowy rondel wlać oleju rzepakowego pół garnca, postawić go na ogniu, a gdy się

dobrze rozgrzeje, odsunawszy go trochę z blachy, prysnąć w niego po kilka kropel wody palcami; czyniąc to przez pół godziny, w ciągu czego olej szumi i gorycz z niego uchodzi. Ukończywszy to działanie, zdjąć ostrożnie rondel i postawiwszy go na dworze na ziemi, wrzucać w niego pokrajane w talarki cztery cebule, dwa buraczki, kilka kartofli i dwa jabłka, wrzucając to wszystko powoli, oddzielnie, gdyż za każdym wrzuceniem olej się zagotowyywa, gdy dobrze przestygnie, przecedzić przez rzadkie płótno i zlać w butelki.

Dyspozycja tygodniowa na stół trzeci
czeladni czyli folwarczny.

NIEDZIELA.

Śniadanie.

Obiad.

Kolacja.

Kapuśniak.

Krupnik z mięsem;
lub kartoflanka, bru-
kiew lub kapusta.

Kluski.

PONIEDZIAŁEK.

Krupnik jęcz-
mienny z karto-
flami.

Barszcz z wędliną
lub skórkami, groch.

Kartofle.

WTOREK.

Barszcz żytni z kartoflami,
Rosół z kartoflami, Kasza gryczana.
z kartoflami. jarzyna.

ŚRODA.

<i>Śniadanie.</i>	<i>Obiad.</i>	<i>Kolacja.</i>
Zupa kartoflana.	Grochówka ze skór- kami i kapusta.	Kartofle.

CZWARTEK.

Barszcz karto- flami.	Krupnik z mięsem i kapusta.	Kluski.
--------------------------	--------------------------------	---------

PIĄTEK.

Kasza jęczmien- na z mlekiem.	Kapuśniak i groch.	Kartofle.
----------------------------------	--------------------	-----------

SOBOTA.

Kasza gryczana z mlekiem.	Barszcz zaprawiony podśmietaną, z kartoflami.	Kluski.
------------------------------	---	---------

Na śniadanie do barszczu z okrasą, kartofle dają się tylko z solą. Do barszczu lub kapuśniaku w dnie suchego postu dają się grzyby suszone, a cebula i pieprz zawsze.

Stół drugi (dworski).

NIEDZIELA.

<i>Śniadanie.</i>	<i>Obiad.</i>	<i>Kolacja.</i>
Barszcz z karto- flami.	Rosół z fasolą, pie- czeń z kapustą.	Kartofle lub wędlina.

PONIEDZIAŁEK.

Zacierki ze sło- niną.	Barszcz z mięsem i groch.	Kasza jaglana lub jęczmienna.
---------------------------	------------------------------	----------------------------------

WTOREK.

<i>Śniadanie.</i>	<i>Obiad.</i>	<i>Kolacja.</i>
Kapuśniak z kartoflami.	Krupnik z mięsem, brukiew.	Kluski.

ŚRODA.

Krupnik z kar- toflami.	Grochówka z wę- dzonką i kapusta.	Kartofle.
----------------------------	--------------------------------------	-----------

CZWARTEK.

Barszcz z kar- toflami.	Krupnik z mięsem, rzepa lub marchew.	Kasza jaglana.
----------------------------	---	----------------

PIĄTEK.

Zacierki z mlekiem.	Barszcz zaprawiany z grzybami, groch.	Kartofle ze śledziem.
------------------------	--	--------------------------

SOBOTA.

Kasza gryczana z mlekiem.	Zupa kartoflana, fasola na kwaśno.	Kluski.
------------------------------	---------------------------------------	---------

Dyspozycja na wigilię na stół trzeci
czeladni.

Barszcz lub mleko z siemienia konopnego, ryby gotowane, kapusta z grzybami, groch, kluski z makiem, gruszki i śliwki suszone, racuszki na oleju.

Uwaga. Zupa z siemienia konopnego na wigilię dla służby, urządza się zupełnie tak, jak migdałowa postna, z tą tylko różnicą, iż siemie moczy się na noc, następnie tłucze w stępie i prze-

lewa gorącą wodą, tym sposobem otrzymuje się mleko, które osłodzone miodem i zasypane kaszą gryczaną, jadają wieśniacy w niektórych okolicach na wigilią. Mleko makowe bywa na podobny sposób podawane, najogólniej jednak używają na zupełną wigilijną barszcz z obfitym dodatkiem grzybów, a niekiedy i z uszkami grzybowemi.

Stół drugi (dworski).

Barszcz, ryby na szaro, kapusta z grzybami, ryby smażone, gruszki i śliwki suszone, kłuski z makiem i miodem, racuszki na oleju.

Ryb rachuje się najmniej na stół trzeci po pół funta na osobę, na drugi stół po funcie; gdzie dwór ma własne sadzawki z rybami, tam dla każdego ze służby należy rachować po jednym funcie. Owoców suszonych ćwierć funta na osobę.

Co się daje czeladzi, a co służbie dworskiej w święta Wielkanocne.

Dla służby folwarcznej.

Pieczy się placki z samej pszennej mąki i daje każdemu po dwa placki półgarncowe. Do placków bierze się mleko, masło, jaja całe, cukier i rodzenki, a w wielu okolicach nakłada

się choć jeden placek serem i wtedy zwie się „kołacz”. Ser kwartowy jeden. Z mięsiwa: kumpię wieprzową wędzoną, to jest szynkę przednią pokrajaną na czterech ludzi. Głowizna cała, stosownie do wielkości, pokrajana na 10 do 12 ludzi. Kielbasy ugotowanej pół łokcia, kiszki ćwierć łokcia, prosięcia lub pieczeni wołowej po funcie, jaj sześć. Porcja taka wydaje się człowiekowi na dwa dni od razu, a oprócz tego codzień po pół kwaterku wódki i po kwarcie piwa. Obiadu podczas świąt nie gotuje się, lecz dla rozgrzania przed święconem, jedzą ugotowany w sobotę wieczór czysty barszcz na mięsie, lub krupnik, wreszcie jeżeli tego niema, to daje się piwo grzane z imbirem i miodem.

Dla służby dworskiej.

Pieczy się baby zwyczajne z mąki Nr. 1, rachując pół garnca mąki na jedną babę na człowieka. Placka z serem rachuje się z pół kwarty na jednego i zwyczajnych placków trochę lepszych jak dla czeladzi, po kwarcie mąki, po dwa. Szynki po funcie, pieczeni cielęcej po pół funta, pieczeni wołowej po pół funta, kielbasy ugotowanej pół łokcia, kiszki ćwierć łokcia, głowizny i prosiaka pieczonego po kawałku, jaj

po 6. Tę proporcję wydaje się pierwszego dnia rano, na całe święta od razu. Oprócz tego dodaje się co dzień po kieliszku słodkiej wódki i po kwarcie piwa.

Proporcja na baby dla służby dworskiej.

Garniec mąki, kwarta mleka, 6 łutów drożdży, jaj całych 20, cukru funt, masła pół funta, rodzenków dużych ćwierć funta i skórki cytrynowej dla zapachu. Formy do bab wysmarować szmalcem i postąpić z ciastem, jak zwykle z każdym drożdżowem. Na święta Bożego Narodzenia daje się po jednym półgarncowym placuku i po bułce pytlowego chleba. Do wigilji wódka i piwo.

ROZDZIAŁ IV.

O truciznach w życiu powszedniem, których uniknienie leży w ręku gospodyni i o szkodliwych naczyniach używanych [w gospodarstwie domowém.

W każdej istocie żyjącej dopełniają się ustawicznie procesa chemiczne. Materjałem do podtrzymywania owych procesów, tak w człowieku, jak i u zwierząt, jest pożywienie, czyli pokarmy, o których mówiliśmy w artykule o „Pożywieniu”. Pożywienie zatem uważać należy za podstawę bytu fizycznego stworzeń żyjących; a wybór przedmiotów, które do tego pożywienia służą, stanowi o pełniejszém i lepszém rozwoju, lub też o zamieraniu i nędznieniu organizmu w naturalnych swych funkcjach źle podsycanego. Przeciwwstawieniem pożywienia jest trucizna, która życie przecina; nie można jednak powiedzieć, aby wszystko co nie jest pożywieniem, było trucizną, jak również nie

można zaprzeczyć, aby w pokarmach nie było truczyny. Niejednokrotnie chleb, mąka, mięso, szynka, kartofle, ryby, kawa i tym podobne przedmioty pożywienia, zawierają trującą, gdy są w nieodpowiedni sposób zasadom higienicznym sporządzone i w niestosownym czasie w nadmiarze spożyte. Tu znowu spotykamy się z ważnością roli gospodyni w domowym życiu, widzimy jak nie tylko życie rodziny w jej umiejętnem, rozumnem i troskliwym leży ręku. Ztąd widzimy, że trującą może być wszystko w złych warunkach użyte, najmniej szkodliwa potrawa może stać się szkodliwą przez nadużycie, a wtedy źle działając na organizm, truje go przez zaburzenie przyrodzonych jego funkcji.

Powtarzamy, wszelkie zbyteczne tłuszcze źle działają na organizm i trują go niewidzialnie. Na Szlázku i w Irlandji tysiące ludzi umiera corocznie, wskutek żywienia się przeważnie samemi kartoflami; w naszym powszednim życiu mieszając pokarmy, kartofle nie mogą być szkodliwemi, ale zbyt młode, są zawsze szkodliwe, a użyte z nadmiarem poprostu trują; kartofle kielkujące, w których się wytwarza solanina, jak również w ogóle wszystkie jarzyny, gdy

już wyrastać zaczynają, są bardzo szkodliwe, na wiosnę więc nie należy ich wcale używać, póki nie ma świeżych. Chléb i mąka ze zboża, na które padła śniedź, także jest szkodliwa. Jedną z najszkodliwszych trucizn, jest trucizna kielbasy, która powstaje w starój kielbasie lub kiszce w skutek nieznanego dotąd procesu chemicznego, który się odbywa po pewnym czasie w tego rodzaju wędlinie. Trychniny powstające w organizmie naszym z mięsa wieprzowego zarażonego węgrami, o którym mówiłam przy oznakach i własnościach dobrego mięsa, są niczém inném, jak to już nauka dowiodła, jak tylko jedną z przejściowych form, z których wyrastają w organizmie naszym solitery i inne tasiemce, wprowadzone w żołądek przez mięso węgrowate wieprzowe a niedostatecznie ugotowane w temperaturze sprawdzającej śmierć tym robakom. Iluż śmierci stały się już powodem trychniny.

O ile mięso i ryby zepsute, choćby najstarranniej następnie czyszczone i gotowane, a każda wieprzowina i cielęcina niedogotowana, są szkodliwe, wie już każda najpospolitsza gospodyni, nie posiadająca nawet dziś wymaganego od niej wykształcenia. Ale jeszcze jest jedna trucizna mięsna, o której nie każda wie, szyn-

ka gotowana pokrajana, a nawet i w jednym dużym kawale trzymana dni 6 w ciepłym pokoju, nabiera pewnego glansu, mieniaćcego się w odcień zielonkowato szklisty, szynka taka jest bardzo szkodliwą.

Nie mówiąc już o grzybach szkodliwych, nieznanomością których nie ma nikt prawa się tłumaczyć, dla czego gospodyni nie powinna pozwalać używać innych w kuchni, jak grzyby prawdziwe, rydze i pieczarki do stołu, dla służby zaś dwa gatunki mniej smaczne, ale również zdrowe, podgrzybki, czyli tak zwane pępki i gąski żółte kanarkowego koloru. Oprócz tych grzybów, jest pleśń zwana grzybkiem, a formująca się na sérze, konserwach, marynatach i tym podobnych mokrych produktach, który jest stanowczą trucizną, przejawia się w rozmaitej formie: zielonój, białej, bronzowej, nie idzie zatem, ażeby przedmiotu tak zarażonego nie jeść, lub wyrzucić, lecz bardzo starannie go z owój pleśni oczyścić, choćby nawet z uszczerbkiem samego produktu. Dalej idzie ocet, który na wsi radzę gosposiom urządzać samym w domu, nie tylko dla siebie, ale i dla całej wsi, a w mieście kupować w znanych i pewnych składach, posyłając bowiem do byle sklepiku za kilka groszy, jak to zwykle robić mniej staranne gospodynie

w mieście, można być pewnym kupowania octu zaprawnego kwasem siarczanym.

Cykuta, mająca liście podobne do pietruszki zowią ją bzduchą, czyli psią pietruszką, którą otruł się Sokrates, jest straszną trucizną i baczna należy zwracać uwagę, aby się nie zamieszała w kuchni.

Alkohol czysty jest trucizną, a rozcieńczony wodą do próby używaną w wódkach i likierach, jest pomimo trującego swego działania, rozszerzonym przedmiotem użycia. Należy więc o ile możności nie dawać zbyt mocnych wódek, które robiąc przyjemność mężczyznom, są bardzo szkodliwym w skutkach napojem. Alkohol czyli alkoloid jest płyn bezbarwny, palny, przyjemnie przenikliwego zapachu, a palącego smaku, nie znajduje się gotowy w naturze, ale powstaje jako produkt z pomieszczenia pewnych ciał organicznych, przy wysokowej fermentacji cukru, podczas której ten ostatni rozkłada się na alkohol i kwas węglowy. Alkohol wydobywają z kartofli i z wszelkiego rodzaju zboża. Oprócz szkodliwości samego spirytusu, użytego w zbyt mocnym stopniu, trucizną w tym razie bywa kolorowanie wódek farbami anilinowymi, które jako tańsze, bywają często bez wiadomości policji zdrowia używane. Dziś

więc przy tak wielkiem stosunkowo podrożeniu wódek słodzonych, najlepiej jeżeli je gospodyni sama w domu urządzać będzie. Fabryki piwa bawarskiego także często używają trujących surogatów, dla uniknienia szybkiej fermentacji, na przykład wroniego oka (strychnina), przez co właśnie piwo bawarskie bywa tak niezdrowym napojem. Użycie więc domowego piwa na wsiach, gdzie z małym zachodem można je przygotować, nie mając ani browaru, ani żadnych wielkich przyrządów (patrz książkę p. t.: „Jedynie praktyczne przepisy” edycja 10 doskonałe piwo jałowcowe), należy do obowiązków gospodyni wiejskiej. Piwo będąc pożywnym i tanim napojem, nie tylko dla państwa, ale i dla domowników przy pracy jest użyteczne.

Kawa, napój tak lubiony, działający na nerwy i tak bardzo rozpowszechniony, właśnie dla nerwowego podniecenia swego, użyta w małej ilości, działa dobrze na organizm, podniecając jego działalność i odżywiając go zarazem; użyta jednak w większej ilości, mocna bardzo, a nade wszystko przygotowana z cykorją, która jest szkodliwym surogatem, nie podnosząc smaku w kawie nadaje jej tylko kolor ciemny i gorycz bardzo lubioną, a ta gorycz właśnie głównie jest szkodliwą. Cykorja sprawia zaburzenie w żołąd-

ku, mdłości, zawrót głowy, czego naturalnie czuć się nie daje, przy użyciu mniejszej ilości, rozcieńczeniu wodą i mlekiem, w skutkach jednak zawsze jest toż samo. Cykorję sproszkowaną i opakowaną papierem, dla nadania sztywności zwilżają, a tym sposobem zakwasza się sama w sobie i jest bardzo szkodliwą, o czém można się przekonać, skosztowawszy jęj. Uniknięcie tego ciągłego zatrutowania całego domu, leży również w ręku gospodyni, aby używała cykorji przygotowanej w domu (sposób przygotowania patrz książkę p. t.: „Kolęda dla gospodyń” 1880 r.), która po ususzeniu pali się razem z kawą i wtedy nie jest już szkodliwą.

Herbata zawiera te same pierwiastki co i kawa i dla tych samych powodów podniecających nerwy, jest używana, ale też i dla nich szkodliwą bywa, jeżeli jęj kto nadużywa, pijąc wiele i zbyt mocną.

Ale czyż może być mowa o szkodliwości mocnej herbaty lub mocnych wódek, w obec szkodliwości nikotyny, zawartej w liściach tytoniowych, której najmniejsza doza zażyta w stanie czystym zabija szybko, a pomimo to tytuń używany bywa przez tysiące ludzi, z których połowa wie, że przyjemność, jaką im to sprawia, opłaca ją, przyjmując w siebie truciznę

W obec takich danych, tam gdzie nie może dosięgnąć opieka gospodyni, tam i słowa nasze głosu mieć nie mogą, niechże przynajmniej w poprzednich pokarmach trujących, tam gdzie ręka i staranie jej sięgnąć może, uprzedza i oddala wszelkie złe następstwo, to jest jej obowiązkiem, a zarazem i cnotą.

Oprócz trucizn jakie wyżej przytoczyłam, z którymi się spotykamy co chwila w życiu powszedniem, są jeszcze inne, równie szkodliwie działające na nasz organizm, za pośrednictwem których kucharka czy kucharz niedbały, zwołna lecz bezustannie zatruwa codziennie dom cały. Tą trucizną niewłaściwe i źle używane naczynia kuchenne. Nikt na to uwagi nie zwraca, nikt o tem nie myśli i nie przeczuwa niebezpieczeństwa, jakie wynika z zaniedbania tego ważnego czynnika gospodarstwa domowego. Na służbę spuszczać się pod tym względem byłoby śmiesznością, dosyć, jeżeli wymaganiom naszym zadość uczynią pod względem porządku, za to już należy im się wdzięczność od nas, nie mamy nawet prawa żądać od nich naukowych, że tak powiem wiadomości, do jakich my kobiety gospodynie obowiązane jesteśmy. W każdym gospodarstwie, a przeważnie w każdej porządnie prowadzonej kuchni muszą się znajdować róż-

nego rodzaju naczynia, po największej części metalowe, jako to miedziane, mosiężne, z nowego srebra, cynowe, cynkowe, żelazne polewane; oprócz tego gliniane, i drewniane. Wszystkie te naczynia oprócz porcelanowych, szklanych i drewnianych, jeżeli tylko nie są utrzymywane we wzorowej czystości i porządku, mogą wywrzeć bardzo szkodliwy wpływ na zdrowie. Przedewszystkiem zaś miedź, a osobiwie chemiczne połączenie miedzi z cynkiem i ołowiem często używanym niewłaściwie do pobielania, jest nader szkodliwe, a chociaż długo bardzo bez naczyń miedzianych w kuchni obejść się nie można było; dziś dzięki fabrykacjom zagranicznym, mamy w zastępstwie drogiej i coraz droższej miedzi, wyborne naczynia kuchenne emaliowane z zewnątrz i wewnątrz, prawda, że i one nie są tanie, ale niepotrzebując ciągłego podatku z pobielania, wracają wkrótce wyłożony kapitał, a używane w najróżnorodniejszy sposób, przez najmniej umiętną służbę, po dokładnem wyczyszczeniu piaskiem, powracają do pierwotnego stanu.

Pomimo to jednak miedź wyrugowaną jeszcze nie została i zapewne wieki upłyną zanim i czy kiedy wyrugowaną będzie, należy więc o ile można zabezpieczyć się przeciw szkodliwym

skutkom, z działania tych metali wpływającym, należy poznać okoliczności, w jakich działają szkodliwie, i starać się im zapobiedz.

Każde niemal nasze pożywienie, przyrządzane za pomocą ognia, jest narażone na zanieczyszczenie, pochodzące z naczyń metalowych, w których się przyrządzają. Najwięcej sprzyjającym ku temu są tłuszcze, kwasy i sól, oraz cukier pozostawiony na dłuższy czas po wystudzeniu w metalowem naczyniu. Najniebezpieczniejsze zatem są naczynia miedziane, gdyż kwasy i tłuszcze ułatwiają rozpuszczanie się tego metalu i zatrutowanie nim potraw, dla tego też rosół, jako tłuszcz gotujący się długo w miedzianym rondlu, nigdy higienicznie przyrządzonym nie jest. Najlepszy w kamiennym garnku, u którego dno pokryte zaraz z nowości blachą cynkową, a dla mocy i trwałości cały wewnątrz i zewnątrz wysmarowany tłuszczem wołowym (fryturą), a następnie wysuszony. Najłatwiej przekonać się, że nie tylko kwasy octowe wytwarzają grynszpan, truciznę bardzo silną w miedzi, ale i tłuszcze, zostawiwszy nieco masła lub tłuszczu przez noc, a nawet krócej w źle pobielanym rondlu, przekonamy się, że w kilka godzin tłustość owa stanie się zieloną, a nawet bez zagotowania miałam

zdarzenie, że masło solone, zostawione od rana do godziny 4-tej po południu, w pobielanym nawet jeszcze dobrze rondlu, zzieleniało. Z tej saméj przyczyny nie należy nigdy w rondlu gotować flaków, gdyż potrzebując długiego czasu do gotowania i zawierając dużo tłuszczu, mieszają się łatwo z octanem miedzi. Doświadczyłam sama, iż po ugotowaniu flaków, rondel świeżo pobielany zrobił się prawie czarnym, pomimo najstaranniejszego czyszczenia a flaki miały pozór ciemny i były niesmaczne; wszelkie więc tym podobne potrawy jak rosół, flaki, należy gotować w kamiennych polewanych garnkach lub emaliowanych naczyniach.

Wprawdzie jeżeli rondel jest wyczyszczony aż do połysku wewnątrz, a gotowana w nim potrawa, nie zawiera w sobie zbyt wiele tłuszczu lub kwasu i gorąca wprost z ognia wylaną zostanie na półmisek lub inne naczynie, nie będzie szkodliwą, nawet syrop i konfitury, słowem żadne pożywienie ludzkie nie można pozwolić, aby zastygało w rondlu. Naczynia pobielane, z których pobiała cynowa w części zesła są jeszcze niebezpieczniejsze, jak wcale niepobielane, a ponieważ nie można zawierzyć inteligencji kucharki, choćby najpoczcziwszej aby przy pośpiechu w pracy nie użyła rondla z któ-

rego cynowa powłoka zaczęła schodzić, baczna więc i staranna o zdrowie rodziny gospodyni powinna sama tego dopilnować i potrzebujące odświeżenia rondle odstawiać, czyli niedopuszczać do użytku. Wszystkie zaś rondle przeznaczone do użytku codziennego, raz na tydzień wygotować wodą z sodą, której sporo w wodę wsypać trzeba, a rondel wewnątrz po wygotowaniu okaże się tak białym i czystym, jakby świeżo wybielonym został, a woda z sodą po wygotowaniu rondli zlane razem, służy do mycia statków i podłogi w kuchni. Do czyszczenia rondli zewnątrz, zamiast dawniej używanej cegły, która rysuje każdy metal, używać otrąb lub mąki razowej, zakwaszonej na barszcz, a po wyciśnięciu z kwasu posmarować barszczowinami rondel lub każdy mosiężny przedmiot, a w mgnieniu oka, bez tarcia, wraca metalowi piękny połysk. Trzeba tylko po natarciu rondla żurem z barszczu wytrzeć go piaskiem, potem opłukać go wodą i wytrzeć do sucha płótnem, a będzie błyszczeć jak nowy. Samowary w ten sam sposób się czyszczą, po wyczyszczeniu jednak, dla nadania połysku, wytrzeć na sucho proszkiem, lub też czyścić nowym dziś na ten cel w handlu będącym czerwonym tłuszczem.

W mieście pobielanie naczyń kuchennych nie przedstawia żadnych trudności, z przyczyny pocziwych druciarzy chodzących po domach i mnóstwa rzemieślników blacharzy, na wsi, jednak pod tym względem zachodzi często niemożliwość, dla tego podajemy tu sposób łatwy pobielania rondli w domu, używszy do tego jakiego inteligentnego i zręcznego człowieka.

Wymyć naczynie wewnątrz bardzo mocnym octem, lub rozcieńczonym z wodą kwasem siarczanym, potem wyszorować toż samo wewnątrz do najświeższego połysku. Wziąć kawałek czystej cyny, której dobroć poznaje się po tem, jeżeli się daje giąć, nie łamiąc się i za przyciśnięciem trzeszczy jakby tłuczone jakie ziarno. Postawić rondel na rozżarzonych węglach drzewnych, koniecznie drzewnych, wrzucić w środek mniejszy lub większy kawałek cyny, stosowny do wielkości rondla, a gdy cyna zaczyna się topić, posypać ją salmiakiem i rozcierać bardzo szybko, ciągle na ogniu, jakim wełnianym kawałem, lub konopnemi pakułami, a obracając naczynie na wszystkie strony, pobielą się i boki aż po same wręby. Na tem zasadza się cała robota, jak widzimy nie bardzo trudna, trzeba tylko dobrej

woli i osobistej obecności pani, przy pierwszem téj pracy wykonywaniu, aby później szło to jak z płatka.

Cyna dawniej będąca w powszechnem użyciu, tak w kuchni, jak w kredensie, dziś zastąpioną została porcelaną i fajansem, których coraz większa ilość fabryk dostarcza w handlu, po niezbyt wysokich cenach.

Ze wszystkich jednak metali, oprócz srebra i złota, cyna najbardziej opiera się działaniu kwasów, tłuszczów i powietrza i dla tego właśnie używana jest do pokrywania wewnątrz naczyń miedzianych. Cyna angielska znana u nas pod nazwą „aliażu“, albo „britisch metal“, bardzo dobre ma zastosowanie przy imbryczkach do herbaty i kawy; metal ten ma tę wyższość nad cyną, która jest cięższa, że jest lekki i wyczyszczony ładnie się przedstawia.

Ołów jest jedną z najstraszniejszych trucizn, ale ponieważ w gospodarstwie wcale nie jest używany, nie jest niebezpieczny, należy tylko pilnować, aby przy pobielaniu nie było domieszki do cyny, co często ma miejsce u niesumieńczych kotlarzy, z powodu tańszej ceny ołowiu, niżeli cyny. Niemniej szkodliwe są naczynia cynkowe, a choć bardzo rzadko

się z niemi spotkać można, przekonamy się o ich szkodliwości, spróbawwszy wody spływającej z dachów cynkowych, której cierpkość zdradza obecność cynku, nie należy więc do niczego, prócz prania, używać wody deszczowej z takich dachów.

Jednym z najszkodliwszych metali, ulegającym szybko rozkładowi, jest mosiądz, a chociaż smarzenie konfitur odbywa się w nim, jednak ponieważ miedniczka do konfitur jest niepobielana i po usmarzeniu zaraz gorące wylewa się do fajansowego naczynia, więc nie jest szkodliwym. Stokroć jednak szkodliwsze są moździerze mosiężne, używane na zimno, gdy nie są wyczyszczone do czysta, lub pokryte najmniejszą śniedzią, wytwarzają truciznę przy tłuczeniu nie tylko soli wilgotnej, lecz jakichkolwiek przypraw, a szczególnie też migdałów gorzkich a nawet słodkich. Po każdym tłuczeniu jednej z tych substancji, należy natychmiast gorącą wodą wyparzyć moździerz, a następnie wolnym czasem wyczyścić, zaniedbanie tego doprowadzić może do zatrucia, gdyż mosiądz w połączeniu z gorzkimi migdałami i solą wytwarza kwas pruski. Co do pobielania samowarów, zdania są pod tym względem rozdwojone; niektórzy uznają potrzebę częstego po-

bielania, inni dowodzą, że tworząca się wewnątrz z wody twarda powłoka, czyli kamień zwany „weinstein“ filtruje wodę i zabezpiecza lepiej od pobiały, od szkodliwych warunków mosiądzu.

Nadto używanie łyżek, łyżeczek i widelcy z nowego srebra, jest przy używaniu mało uważnem bardzo szkodliwe, gdyż nowe srebro jest mieszaniną miedzi, cynku i niklu i nie dość starannie czyszczone mają wszystkie niebezpieczeństwa miedzi lub mosiądzu. Wyroby platerowane są niczem innem, jak nowem srebrem, pokrytem blaszką srebrną za pomocą galwanizmu. Pierwsze więc są stanowczo szkodliwe, o czem łatwo się przekonać, zostawiwszy na kilka godzin łyżkę z nowego srebra w kwaśnej zupie, zobaczymy na niej zielonawą powłokę, co dowodzi, że cząstki miedzi zawarte w aliażu nowego srebra rozpuściły się. Dzięki też taniości platerowanych wyrobów, oraz rozpowszechniającej się nauce i wiadomościom chemicznym, nowe srebro coraz więcej wychodzi z użycia, nawet w drugorzędnych restauracjach. Łyżki i sztucce platerowane, dopóty są dobre do użycia, dopóki się na nich znajduje dostateczna powłoka srebra, gdy takowa schodzić zaczyna, trzeba je natychmiast

kazać posrebrzyć. Żle jest zrozumiana oszczędność, gdzie mając prawdziwe srebro, używa się na codzienny użytek wyrobów platerowanych, aby się srebro nie niszczyło; blaszka bowiem pokrywająca platerowane rzeczy jest tak cienką, że przy ciągłym używaniu ściera się również prędko jak srebro na wyrobach prawdziwych srebrnych. Skoro zaś blaszka się zetrze, zużyte łyżki mają już tylko bardzo podrzędną wartość metalu wewnętrznego, a w użyciu są trujące i wątpimy, aby która dobra gospodyni, chciała kosztem zdrowia rodziny, robić oszczędności, dając im truciznę wraz z codziennem pożywieniem. Srebro wprawdzie także się ściera, ale pomimo to wyroby te przez bardzo długi czas używane, bardzo mało tracą na swęj pierwotnej wartości.

Gliniane naczynia, czyli garnki, niemałą odgrywają rolę w gospodarstwie i są najzdrowsze w użyciu, jeżeli tylko polewa nie jest mieszana z ołowiem, czego w niektórych okolicach garncarze używają. Ponieważ trudno to poznać, najlepiej więc nie używać do kwaśnych płynów i owoców w occie gotowanych naczyń z białą lub zielonawą polewą. Chcąc więc uniknąć tego szkodliwego działania tak w żelaznych jak i w glinianych naczyniach, nowe

garnki wyszorować piaskiem zmieszany z popiołem, następnie nalać wody osolonej, domieszawszy jedną czwartą octu i gotować to przez parę godzin, a po wylaniu tego raz jeszcze, wyszorować i wyparzyć gorącą wodą. Garnki takie bez żadnej obawy używane być mogą. Garnki żelazne bez polewy wewnętrznej należą do najzdrowszych naczyń, jeżeli tylko są starannie szorowane, chociaż tworząca się rdza nadaje nieprzyjemny smak niektórym potrawom, nawet kwasy jak kapusta, pomimo iż czernieje w żelaznym nie polewanym garnku, nie jest szkodliwą. Kaszy jednak nie należy w takich gotować gdyż pomimo że nie jest szkodliwą, zmienia się na nieprzyjemną dla oka barwę.

W końcu statki drewniane używane w gospodarstwie, a nie utrzymywane w największym porządku, wydają stęchłą i niekorzystną zdrowiu woń, a często nawet pleśń występująca na nich wytwarza szkodliwe grzybki, nieprzyjazne zdrowiu, dlatego radzimy szafliki do szorowania naczyń kuchennych używać blaszane, z podwójnym drewnianym dnem. Ale już też porządek w drewnianych statkach, należy do jakiegoś wewnętrznego stanu ochędóstwa kucharki, jeżeli więc tylko będzie miała sobie daną szcztokę do szorowania, za pomocą

gliny lub sody nawet bez mydła, powinna statki w największej utrzymywać czystości.

Przeszłam tu wszystkie główne warunki zatrucia, pochodzące z nieumiejętnego obchodzenia się z metalowymi naczyniami kuchennymi, mającemi szkodliwy wpływ na nasze zdrowie, z czego każda zacna i poczciwa gospodyni i pani przekona się, jak naraża zdrowie całej rodziny przez brak dozoru w najmniejszych szczegółach gospodarstwa domowego.

ROZDZIAŁ V.

O praniu białem ze wszelkimi jego szczegółami i sposobami.—
Farbkowanie bielizny.— Krochmalenie i gotowanie krochma-
łu.— Składanie i prasowanie — Pranie i prasowanie drobiaz-
gów.— Pranie w amoniaku.

Rozdział ten zaczynam od słów znakomitego chemika niemieckiego Liebieg'a który powiedział w sławnych swych „Listach o chemji“ „Ilość spożrebowanego mydła jest miarą dobrobytu i wykształcenia narodu.“ Być może, iż wyrażenie to jest nieco sofistyczne, przesadzone, a jednak przyznać mu należy słuszość, mając na myśli co się łączy z zamiłowaniem czystości, jak porządek pojęć moralnych łączy się z zamiłowaniem czystości materjalnej, bez której nie może być poczucia piękna. Brud i nieporządek, to zbliżenie ludzkości do bydlęctwa i bez zaprzeczenia kraj gdzie najwięcej środków czystości zużywają, jest najszcześliwszym krajem, bo tam jest najwięcej ludzi zdrowych, czerstwych, a co zatém idzie i pięknych,

bo pozór zdrowia ma coś tak przyciągającego, że najmmiej pięknej twarzy nadaje wyraz powabu, a w każdym razie pewnikiem jest, że cywilizacja stawia jako warunek higieniczny dbałość o czystość ciała, a cóż może bliżej naszego ciała dotyczyć jak bielizna, głównie też tutaj cały zasób wiadomości i doświadczeń naszych chcemy zastosować do bielizny, jako najważniejszej części wszelakiego prania.

Nie wchodząc w głęboko naukowe wywody co do chemicznych składowych części brudu na bieliźnie, sądzimy, że nie bez interesu będzie dla gospodyń dowiedzieć się z kąd ten brud bielizny na ciele noszonej jest tłusty i dla czego tyle pracy ludzkiej zabiera pozbycie się takowego. Otóż należy wiedzieć, że pod skórą ciała ludzkiego mieszczą się zbiorniki tłuszczu gruczołkami tłuszczowemi zwane, z których wydzielająca się tłustość nadaje skórze pewną wilgoć i broni nas od niebezpiecznych skutków ciągłych zmian temperatury i wilgoci znajdujących się zawsze w powietrzu. Tłustość ta sprawia jedną z najważniejszych funkcji skóry naszej poceniem zwaną, która jest powodem brudzenia się bielizny, tłustość bowiem w pocie zawarta udziela się bieliźnie, do której kurz przylega wraz z wszelką nieczystością z łuszczenia skó-

ry powstałą. Oprócz tłuszczu skóra nasza wydziela także pewną ilość materji białkowych, które twardnieją na bieliznie i silnie się takowój trzymają. Czem prędzej bielizna po zbrudzeniu do prania jest daną, zanim brud wgryzie w tkankę takowój, i póki jeszcze niejako zostaje na jój powierzchni, tem łatwiejsze i skuteczniejsze jest działanie mydła jako odczynnika wszelkich tłuszczów w wodzie nierozpuszczalnych. Bielizna długo z brudem leżąca jest wybornym gruntem dla mikroskopijnej roślinności gołym okiem nie ujętój, która się rozwija z największą szybkością i przenika wskroś tkaninę bielizny. Tkaniny wełniane i bawełniane jako wyroby roślinne podlegają zniszczeniu tém więcej, jeżeli przesycone tłuszczowemi kwasami i substancjami organicznemi długo w zachowaniu zostają. Sądzimy na pewno, iż pani któraby raz spojrziała przez mikroskop na bieliznę brudną, długo leżącą, nigdyby wielkiego prania, mającego miejsce w niektórych domach tylko dwa razy do roku, na tak dalekie termina nie odkładała, nie tylko ze względu na zniszczenie bielizny, ale na nieprzyjemną i szkodliwą woń, którą stosownie do mniej lub więcej towarzyszących okoliczności wydaje, a które przesycone powietrze staje się dla oddychających bardzo szkodliwe. Każ-

dy zna ów przykry wyziew z brudnej bielizny powstający, przypominający zatechłą tłustość i pot; dla tego też chcąc powietrze w domu ustrzedz od podobnych wyziewów, należy brudną bieliznę koniecznie przechowywać na górach w przewiewnem miejscu w dużych koszach rzadko plecionych, aby powietrze miało ciągły przepływ, nigdy zaś w kufrach lub skrzynkach w ciemnych wilgotnych spiżarniach, co miewa często miejsce w braku innego zachowania. Najlepiej wtedy jest bieliznę jak najczęściej w małych partjach spierać, a owe groźne wyrazy „wielkie pranie“ stanowiące postrach domowiy zredukować do możliwego „minimum“ przy starannej rozumnej znajomości prania, nie naruszając w niczem praw czystości. W Ameryce gdzie każde działanie gospodarcze poddają naukowej zasadzie, piorą bieliznę raz na tydzień przy mniejszej ilości domowników. Z danych jakieśmy wyżej na podstawie naukowej wyrokli, wynika, iż owe obszerne zapasy bielizny w jaką dawniej zaopatrywano wychodzące za mąż panny, co dziś już tylko przeważnie w bardzo zamożnych domach ma miejsce, jest zupełnie zbyteczne i niepotrzebne.

Zasadniczym warunkiem działającym na brud jest mydło, aby więc oczyszczające dzia-

łanie mydła na bieliznę było zupełne, trzeba postawić mydło w jaknajściślejszem zetknięciu z włóknem bielizny, tak aby tkankę płótna w zupełności przeniknęło, do czego namydloną bieliznę należy przecierać rękami, przyczém należy uważać, aby bielizna nie ulegała zniszczeniu to jest aby włókna nie zostały przetarte przez forsowne tarcie, co ma zawsze miejsce jeżeli praczka oszczędzając pracy lewą ręką przytrzymuje bieliznę, a prawą trze ją do balji; właściwie ręczna praca około prania zależy nie na tarcu, lecz ogranicza się na ciągłym zetknięciu miejsc brudniejszych z mydłem i wodą, czyli ciągłym poruszaniu bielizny w wodzie z mydłem. Każda plama za świeża wyprana daleko łatwiej puszcza, ztąd wynika konieczne prawo żeby bielizna z pierwszego brudu w wolnej zupełnie wodzie była wypraną i do zupełnego wyprania tylko wolnej wody używać należy; zaparzenie i gotowanie oczyszczą ją tylko ostatecznie z części mydlanych, spłukuje rozmięczony brud i powraca możliwą białość. Sposoby prania białego są bardzo rozliczne, pomijając u nas znanych i używanych kilka, w każdym kraju są odmienne i właściwe tylko téj lub owéj miejscowości; zmiana ta wypływa z klimatu i obfitości lub braku wody. Służba w ogóle obru-

sza się na wszelkie nowatorstwo i woli stokroć większą pracą się obciążyć, jak zmienić choć w części raz przyjęte zwyczaje, nie wierzy po prostu w naukę, a więc naturalnie i w wyniki z niej wypływające. Za granicą głównie w Niemczech i we Francji używają rozmaitych sposobów dla ułatwienia sobie pracy około prania bielizny, używając różnorodnych maszyn dla oszczędzenia rąk ludzkich różnych olejków i sposobów oddzielenia plam od bielizny; u nas wszystko dzieje się odwiecznym sposobem, nowość nas przeraża, wolimy zawsze iść dalej, chociaż źle, byle po dawnemu. Chcąc wprowadzić jakiś nowy praktyczny, ułatwiający nam pracę sposób, trzeba aby gospodyni sama pod swoim dozorem, to jest przy sobie wprowadziła go w wykonanie pierwsze kilka razy, zanim służba obznajmi się ze sposobem i przekona, iż sobie samą ułatwia pracę. U ludzi bez wykształcenia uprzedzenie zwykle daleko silniej jest wkorzenione, należy je silną wolą i stanowczym rozkazem pokonać.

Ale oprócz wiadomości jak prac należy, wiele gospodyń troszczy się jak prac najoszczędniej. Jednym z pierwszych do tego warunków jest, aby woda do prania była zupełnie miękką, deszczową lub rzeczną, gdyż stu-

dzienna lub źródłana zawiera w sobie sole lub części mineralne, jak wapno, żelazo i tam dalej, co sprawia że mydło staje się znów nierozpuszczalnem w wodzie i naprzeciw działaniu temu trzeba wspomnioną wodę bardzo wielką ilością mydła nasycić i jeszcze bielizna najczęściej przytém brudną zostanie. Zaradzić więc temu należy przez zmiękczenie wody, co nastąpi przez dodanie sody lub potażu, soda bowiem czy potaż wytworzą ług silniejszy od mydlin. To też ług podobny, a nawet poprostu z popiołu drzewnego otrzymany, nawet przy miękkiej wodzie może być użyty skutecznie, jako pewne oszczędzenie mydła, szczególniej przy bieliznie grubój, na cienką bowiem działają zanadto gryzące alkale w nim zawarte, a które w mydle są już złagodzone. Do pewnego stopnia ma to miejsce i z mydłem szarem, silniejsze jest ale gryzące i tak w niém, jak w ługu, w ogóle nie można prać rzeczy delikatnych oraz kolorowych.

Zwyczajnym sposobem u nas praktykowanym odbywa się pranie w następującym porządku. Pierwszym tu warunkiem jest każdą zbrudzoną sztukę zanim się do kosza z brudami wrzuci przejrzeć i odłożyć do reperacyi, gdyż rachując większą ilość do prania, łatwiej

się zamieszać może nie zreperowana, a następnie przed samém praniem może być brak czasu do tej zmuśnej pracy.

Bielizna wyreperowana rachuje się i gatunkuje, oddzielając osobno męskie dzienne koszule wymagające starannego bardzo prania, osobno damskie, osobno stołową bieliznę, osobno z pościeli, osobno ręczniki, spódnice, w końcu chustki, pończochy i tym podobne rzeczy. Spis bielizny jeżeli ma mieć rzeczywiste znaczenie, powinien być spisany w dwóch egzemplarzach, jeden oddany służącej czy pracce, a drugi zostawiony u pani, w razie braku jakiej sztuki, nie może być już żadnego nieporozumienia, gdyż praczka podług swego rachunku bierze i podług niego oddać jest obowiązana. Dodawanie brudnej bielizny po obrachunku wziętej już, uważam za bardzo złe, gdyż nikt na swoją pamięć rachować nie może, a zwykle bielizna dodawana nie bywa zapisywaną.

Otóż praczka powinna wstać o świcie, gdyż rano człowiek ma najwięcej sił i rzeźwości, a im prędzej wieczorem skończy pracę, tem lepiej, bo prędzej odpocznie i bielizna dłużej w zimnej wodzie leżeć będzie. Zaczynając pracę najprzód się piorą męskie dzienne koszule, następnie kaftaniki damskie, dalej powłoczki, prześcieradła

bielizna stołowa, którą zawsze w czystą wodę należy kłaść, bo prana w mydlinach straci właściwą białość; koszule nocne damskie i męskie, ręczniki i t. d. Chcąc otrzymać kolor biały w bieliźnie, pani sama powinna pilnować, aby bielizna była ciągle prana w obfitęj wodzie, którą w miarę uprania pewnej ilości sztuk odmienić trzeba, co ma wielki wpływ na całą dobroć prania, gdyż piorąc w niedośćatecznej ilości wody, rozpuszczony brud spłókuje się tylko z jednej sztuki na drugą, ale nie spływa.

Piorąc, należy ciągle mydlić, starannie rozglądając gdzie są plamy, które szczegółowiej mydlić. Po wypraniu tym sposobem całej bielizny i ułożeniu jej kolejno gatunkami na maglowniku rozciągniętym na stole, pierze się wszystko w tym samym porządku raz drugi, znowu namydlaając brudniejsze miejsce, po wypraniu wszystkiego zostaje jeszcze do prania po raz trzeci, do którego przystępuje się dwoma sposobami, albo gotując, albo parząc bieliznę. Przy gotowaniu kocioł pneumatyczny o podwójnem dziurkowatém dnie oddaje wielkie usługi. Manipulacja jest taka: pomiędzy dna kładzie się od czterech do ośmiu łutów zeskrobanego mydła, wlewa tyle wolnej wody, aby była na cztery palce od dna dziurkowa-

tego, na którem układa się bielizna bez uciskania, tylko dobrze rozciągnięta i rozłożona każda sztuka, zostawiając znowu w górze od rur na dwa palce miejsca wolnego, przykrywa pokrywą i stawia na mocny ogień. Gdy woda przez rury zaczyna parować i podlewać warem bieliznę, spojrzeć na zegar i gotować bieliznę pół godziny. Po wygotowaniu wyrzucić w wanienkę, a gdy wystygnie brać na balję po kilka sztuk i wypierać z tego mydła w wolnej wodzie. Kto nie ma takiego kotła, gotuje w zwyczajnym, mieszając kopystką bieliznę, z tą jednak różnicą, iż gdy w kocioł pneumatyczny leje się mała ilość wody, w zwyczajnym zalewa się bielizna do pełna wodą z rozgotowaniem mydłem. Drugi sposób jest parzenie bielizny, którą po dokładnem wypraniu układa się w wannę i polewa ukropem z rozgotowaniem mydłem. Tak leżeć powinna bielizna parę godzin do zupełnego wystudzenia. Należy tu nadmienić, iż podczas zaparzenia bielizny piorą małe rzeczy jak na przykład pończochy wymagające zmuśnej pracy, każdą po namydleniu trzeba zwinąć w trąbkę i prać na balji jakby wałeczki lub co lepiej wycierać szczotką i to powtarzać 2 razy przed gotowaniem lub parzeniem. W czasie płókania każdą

przewrócić na lewą stronę i o ile można najwięcej rozciągniętą na szerokość wieszać. Oprócz pończoch można prac w chwili wolnej barchanowe sztuki wymagające dużo mydła i wody, zawsze tylko wolnej, ale które niepowinny się wcale ani parzyć ani gotować, bo podlegają tym warunkom co flanela chociaż są kosmatą bawełną. Wyprana z zaparzenia lub z gotowania bielizna i wypłókana w wolnej wodzie kładzie się do miękkiej wody, w której leżeć może ak najdłużej, zwykle zostaje w wodzie przez noc. Rano wyciskając z wody wyjmuję się po kilka sztuk na balję do świeżej wody i płócie bardzo starannie, ciągle zmieniając wodę na balji. Kto chce mieć bardzo ładną i szeleszczącą jak liść bieliznę, pomimo oporu służącej powinien kazać jeszcze raz płókać, jeżeli można w mieście u studni, na wsi u rzeki; nigdzie bowiem tak dobrze się bielizna nie wypłócie jak w bieżącej wodzie. Po tem ostatecznem płókanu dopiero się bielizna farbkuje, używając farбки w proszku, ultra-marina, która najświetniejszy kolor bieliźnie nadaje, należy ją sparzyć dobrze wrzącą wodą, a następnie przez barchanowy woreczek cedzić farbując najprzód nowsze sztuki, którym mniej potrzeba koloru dodawać a później starsze, do których jako więcej żół-

kłych dolać więcej farbki. Przy farbkowaniu proszkiem nie można więcej jak jedną sztukę kłaść w wodę, gdyż proszek osiada na bieliźnie, zanim więc się wypłóczy i wycisnie jedna czy dwie sztuki, na innych osiędzie delikatna warstwa pyłu niebieskiego, który nie spłókaný natychmiast zostawia na wysuszonej bieliźnie drobne punkciki. Kto ma służącą nieobeznającą z ultramaryną w proszku, niech lepiej użyje farby tabliczkowej zwanéj indygo, której bardzo mała ilość namoczona w wodzie wystarcza na 100 sztuk bielizny i nie wymaga żadnego zbytecznego starania, oprócz cedzenia, gdyż nie osadza się jak pierwsza, wydaje jednak po wysuszeniu więcej zielonkawý niżeli niebieskawý kolor.

Ostatnią czynnością prania jest krochmalenie, którego sposoby opiszemy niżej przy praniu drobiazgów; tu tylko dodam, iż oprócz koszul męzkich i spódnic, które wymagają mocniejszego krochmalu, a u koszul gorse i mankiety odrębnego nacierania krochmalem, do wszelkiej bielizny dla nadania pewnej sztywności, wyjątek stanowią chustki do nosa i ręczniki a bieliźnie stołowej przedewszystkiem koszulom damskim, powłóczkom, prześcieradłom i t. d. można odrazu dofarbki dodać nieco krochmalu

i razem farbkować i krochmalić co upraszcza pracę i nie zetraca koloru w bieliźnie, przy krochmaleniu oddzielnem schodzi zawsze nieco farbki.

Jednym z najważniejszych ułatwiających pracę ludzką przy praniu przedmiotem jest wyżymaczka, która upraszcza do ostateczności pracę wyżymania rękoma, co męczy ręce, niszczy włókna bielizny, przekręca je, a często mniej dobre płótno pęka przy tej manipulacji. Nie pojmuję doprawdy, jak mając kilkanaście rubli do wydania kobieta gospodyni nie odmówi sobie choćby nowego kapelusza, dla zaopatrzenia gospodarstwa swego w wyżymaczkę. Kto posiada jakąkolwiek inteligencją i raz jest przytomny praniu z pomocą tego przyrządu, niezawodnie odmówi sobie z chęcią wielu przyjemności aby nabyć tę konieczną pomoc. Najlepsze amerykańskie przy mniejszem gospodarstwie Nr. 3, przy większem Nr. 5. Otóż mamy pranie skończone, wieszając wycierać mocno sznury, aby się bielizna nie zabrudziła, jeżeli można wieszać na dworzu, zawsze bielizna piękniejsza niżeli suszona na ścieśnionych górach, gdzie trzeba wieszać jedną sztukę prawie na drugiej, im zaś rzadziej rozwieszona tém lepiej schnie; pilnować aby zbytecznie nie przeschła i zaraz zdejmować,

gdyby przypadkiem z braku czasu przeszła zanadto, trzeba ją przy składaniu kropić kropidłem zimną wodą, bez czego byłaby chropowatą, po zmaglowaniu, składać starannie, to jest wyciągać każdą sztukę na wszystkie strony aby krzywěj formy nie nabrała, szczególniej prześcieradła, obrusy, serwety, chustki do nosa, powłoczki, od składania bowiem wszystko zależy i niech się komu nie zdaje, że składać może byle kto, a maglować potrzebuje umiętna osoba. Zaprzeczam tego, dobrze złożona bielizna będzie się z łatwością maglować i będzie po uprasowaniu gładką, gdy przeciwnie źle złożona, żeby najumiętniej maglowana zachowa załamki i krzywizny nie do wyprostowania żelazem. Prasować niezbyt rozpalonem żelazem, bo bielizna będzie się przypalać i krochmal do żelaza przylegać; bielizna prasowana bardzo gorącym żelazem będzie żółtą i nieładną, ani też zbyt zimnem, bo bielizna nie nabierze żadnej sztywności. Bieliznę należy prasować lekko nie przyciskając zbyt mocno żelazką, lecz posuwając go lekko tam i napowrót, gdyż sam ciężar żelazki gorącego działa dostatecznie na bieliznę a przyciskanie nic nie pomoże. Każdą sztukę należy zaczynać prasować od środka i to z prawej strony, gorsy od koszul męzkich prasują się tylko

z prawej strony, zaczynając od strony wierzchniej i wyciągając je od dołu, aby w szyi została właściwa szerokość.

Na czem się prasuje. Do prasowania używa się deski lub stołu, chociaż deska jest w wielu razach dostateczna, lecz nie zastąpi nigdy stołu, którego szerokość większa stosowniejszą jest do większych sztuk bielizny, nie traci się więc czasu przy prasowaniu na posuwanie i przewracanie bielizny. Na podkładkę używa się grube płótno lub wełniana dera, która raz złożona stanowi dość gruby podkład, za gruby utrudnia prasowanie swą miękkością. Na sukno kładzie się biały perkal, a na to kłaść kawałek flaneli, który należy mieć zawsze pod ręką do krochmalonych rzeczy.

Ilość mydła potrzebna do prania na 100 sztuk jest dwa funty, waga ta jest wystarczająca przy różnej bieliźnie, to jest większych i mniejszych sztukach i zwykłym użyciem zabrudzonej. Przy samych dużych sztukach lub bardzo zabrudzonej chorobą lub długiem leżeniem bieliźnie wychodzi 3 funty na sto sztuk. O wywabianiu plam mówić będziemy dalej, tu tylko dodam, iż plamy na bieliźnie damskiej należy zawsze zaprać za świeża w mydle i zupełnie zimnej wodzie i tak zaprane i wypłókanе sztuki rzucić do

brudów. Cztery więc są główne warunki dobrego prania, oprócz wielkiej obfitości dobrej i miękkiej wody rozpuszczającej łatwo mydło, która daleko większą odgrywa rolę przy praniu niżeli tarcie i mydlenie bielizny:

1. Nie zbierać dużo brudów, lecz jak można najprędzej oddawać do prania bieliznę.

2. Pilnować, aby praczka nie tarła bieliznę o balję przytrzymując ją lewą ręką.

3. Prać ciągle do ostatecznego wyprania tylko w wolnej wodzie, zmieniając ją często, inaczej bowiem rozpuszczony brud spływa z jednej sztuki na drugą, a nie spłókuje się.

4. Płókać w wielkiej obfitości wody, póki czysta nie odchodzi.

Winna tu jeszcze jestem dodać, że przy praniu bielizny nigdy nie trzeba dawać do prania drobiazgów, jak kołnierzyki, mankiety i t. p. rzeczy, najprzód że to zajmuje niepotrzebnie czas przy praniu, a potem, że drobiazgi potrzebują wielkiej staranności i baczności, aby się gdzie nie zawałały i t. p. i że jako bielizna nie maglująca się mogą być zaraz co jest najlepsze prasowane.

Pranie bielizny przezmoczenie w amoniaku i terpentynie.

Sposób jest następujący: na 100 sztuk rozmaitej bielizny rozgotować dwa funty mydła,

drobno pokrajanego w dwóch garncach wody, na baljã wlać 10 garncy wolnej wody miękkiej i domieszaćwszy mydło, gdy temperatura wody jest zupełnie wolna, bo w gorącej olejki tracą swoją moc, wlać 2 łuty terpentyny francuzkiej, 2 łuty benzyny, 4 łuty amoniaku, albo co taniej wypada 4 łuty terpentyny francuzkiej a 8 łutów amoniaku.

W powstałym z téj mieszaniny ługu macza się bielizna wieczorem w wiljã prania, czyli na pięć do sześciu godzin przed praniem. Każdą zmaczaną sztukę zawija się i układa w beczkę naturalnie brudniejszą i grubszą na spód, a cieńszą na wierzch. Tym sposobem nasyciona bielizna osadza większą część brudu w kształcie szlamu na dno, tak iż biorąc bieliznę ze spodu trzeba ją zlekka spłókać poprzednio. Rano więc wypiera się każdą sztukę w tym samym ługu w którym mokła, nie dolewając wcale wody i zlewając czystsze mydliny z pierwszych cieńszych sztuk w jaki statek, do sprania jakiej grubszej bielizny, którą się nie zamoczyło, lub też do ręczników kuchennych, kredensowych, fartuchów i t. p. Po takim przepraniu które powinno iść wolno i bardzo starannie, aby każda plama była przejrzaną i spraną, od tego pierwszego bowiem prania cała czystość bieliz-

ny zależy, pierze się jeszcze raz w tym samym porządku w wolnej czystej wodzie, mając kawałek mydła pod ręką, gdyby się jeszcze gdzie brud dojrzeć zdawał. Poczem płócze się jeszcze w wolnej wodzie póki tylko jaki zapach czuć się daje, na noc włożyć bieliznę w zimną wodę, a na drugi dzień postępować jak przy zwyczajnem praniu, farbując i krochmaląc jak zwykle. Dwieście sztuk bielizny tym sposobem z łatwością może sprać w jednym dniu jedna praczka. Dodać tu jeszcze wypada, że przy każdym praniu, a mianowicie przy tym sposobie płókać trzeba koniecznie w miękkiej wodzie, gdyż na bieliźnie włożonej raptem w twardą wodę, mydło się zważy i osiada w stanie nierozpuszczalnym do tego stopnia, iż nigdy ani poзору świeżości bielizna mieć nie będzie i zawsze zostanie pewien zapach z mydła pochodzący.

W czasie płókania każdą sztukę bielizny przewrócić na lewą stronę, na której powinna być powieszona, a w czasie składania do magła odwraca się dopiero na prawą stronę.

Woda twarda zawiera w sobie rozpuszczalne ciała metaliczne jak żelazo, wapno, magnez i t. p., które łącząc się z tłuszczami mydła tworzą sole nierozpuszczalne w wodzie i pływają w postaci zważonego mydła, które na brud

już działać nie może. Woda miękka ma tych ciał bardzo mało, albo też są one tak samo łatwo rozpuszczalne przy łączeniu się z mydłem jak i alkalja mydła i dla tego ułatwiają i wypranie brudu i wypłókanie go z bielizny.

Sposób ten jeżeli nie jest najlepszym, to niezawodnie najoszczędniejszym pod względem ognia i wody, a mianowicie czasu; powinien więc mieć zastosowanie w gospodarstwie mającem ograniczoną służbę, a liczną rodzinę. Samo przez się rozumie się, iż drobiazgi tym sposobem się nie piorą.

Przywrócenie białości żółkłej bieliznie.

Z 1 łuta benzyny lub oczyszczonej francuskiej terpentyny (benzyna jeszcze lepsza od terpentyny) i z 3 łutów czystego spirytusu. Można dla ułatwienia mierzyć łyżką tylko jedną benzyny i trzy spirytusu.

Tę mieszaninę wlać do cebra 8-io garncowego wody miękkiej, w której płókać świeżo wypraną i wypłókaną z mydła bieliznę bez wiskania takowej, rozwieszając ją o ile tylko można na słońce. Kto ma miejsce po temu na przykład ogród, lub na wsi, niech jeszcze raz po wysuszeniu zanurzy bieliznę w tym samym roztworze i rozwiesi, a bielizna nabiera śnieżnej

białości i niczem jój czuć nie będzie. Po wysuszeniu dopiero farbkować i krochmalić.

Pranie drobiazgów.

Po spraniu sztywnego krochmalu w wolnej wodzie, dalej piorą się tak samo jak i bielizna z większą tylko starannością o czystość wody, którą się zawsze cedzi, biorąc dobre mydło, wyborowy gatunek farbki, która tu musi być w proszku ultra-marina a nie żadna inna. Dobrze jest brudne drobiazgi namoczyć, aby z krochmalu wymiękły a przy drugim praniu wlać łyżeczkę wody sodowej, to jest rozpuszczonej sody, która pochłania bez trudu wszelki brud; po drugim wypraniu, włożyć drobiazgi w garnek gliniany, nalać rozgotowanem mydłem zimnem i często mieszając na wolnym ogniu zagotować przez 20 minut, a następnie po wypraniu z mydła bardzo dobrze jeżeli przez 48 godzin poleżą, zmieniając wodę kilkakrotnie. Tak robi się jeżeli pranie ma miejsce w zimie w miesiącach bezsłonecznych, jeżeli zaś tylko pranie drobiazgów odbywa się w dzień jasny, zaraz po wygotowaniu i spłókanu z mydła poddaje się działaniu promieni słonecznych, rozkładając bieliznę na prześcieradłach i maczając je w zimnej miękkiej wodzie za każdym uschnięciem

jeżeli można choć przez kilkanaście godzin. Działanie to nadaje białość bieliźnie, której żółtość pod grzaniem słońca ginie. Po wybieleniu płótcze się po kilka razy póki woda nie schodzi czysta. Tu następuje farbkowanie parzoną farbą w proszku i cedzoną przez barchan, wyzymając najprzód nowsze sztuki, a do starszych dolewając farbki.

W końcu krochmali się wszystko nacierając mocno każdą sztukę oddzielnie podług niżej podanego przepisu, starając się aby chusteczki od kołnierzyków nie dostały krochmalu, a nawet dla uniknienia sztywności po nakrochmaleniu kołnierzyków szmizetki spłókać w czystej wodzie. Wszelkie musliny, batysty, pół batysty, kaftaniki, kołnierzyki haftowane z falbankami, tiulikami i t. p. drobiazgi krochmalać się w lżejszym krochmalu, dolewając wody przy cedzeniu przez woreczek rzadki płócienny. Przy drobiazgach najważniejszym procesem jest prasowanie, którego bez praktycznego pokazania nauczyć trudno, o ile jednak będzie mogła dam tu odpowiednie wskazówki. Kołnierzyki płócienne gładkie najlepiej po ukrochmaleniu zaraz, zawijając w czyste stare ręczniki każdy oddzielnie przewijając i prasować zaraz, będą wtedy najsztynniejsze, najwięcej będą

glansu miały inie potrzeba ich już suszyć, przy czem zwykle kurz ma miejsce, ani maczać w surowym krochmalu, co zwykle robią przy wysuszonych drobiazgach sztywnych i bez czego się praczki obejść nie mogą. Inne sztuki jak czepeczki i w ogóle wszelkie plisowane falbanki, tiuliki i t. p. trzeba wysuszyć, bo te potrzebują dłuższego prasowania i w miarę czasu po kilka sztuk wodą kropić, zawijać i prasować zawsze niezbyt rozpalonem żelazem. Sztywne sztuki trzeba najprzód przeciągnąć żelazem położywszy na rozciągniętym kołnierzyku niezbyt wilgotnym stare płótno; po przeprasowaniu należy odrywać nagle sztuk od deski, gdyż to im szkodzi, ale zwolna odejmować od deski, gdy ciepłik utracą, potem zdjąć płótno i prasować to z prawej, to z lewej strony ostatecznie na prawej nadając glans. Żelazo do prasowania drobiazgów powinno być stalowe bez duszy, mniej więcej 20 centymetrów długości mające, takie bowiem nie jest ani za ciężkie, ani za lekkie do domowego użytku, nigdy zanadto rozpalone, powinno ich być dwa lub trzy dla ciągłej zmiany, to gorętsze, to zimniejsze, jakie potrzeba. Podczas prasowania tiulu mieć zawsze kawał szmerglowego papieru pod ręką dla oczyszczenia żelaza z przywierającego

krochmalu i miseczkę z czystą wodą i mokrym gałgankiem.

Żelaza węglami drzewnymi ogrzewane są bardzo oszczędne, lecz mają tylko zastosowanie przy prasowaniu bielizny z magła, wilgotną mogą popiołem zbrudzić. Po uprasowaniu sztywnych kołnierzków zostawia się szmizetki bez prasowania wilgotne, aby nieco przeschły, a wtedy nie będą tak sztywne. Inne drobne rzeczy naprzykład haftowane z tiulikami prasuje się na podłożonej miękkiej flaneli, aby haft wybił się i był wypukły, a tiuliki czy koronki które przy krochmaleniu kołnierzyków również mimowoli muszą być sztywne, po uprasowaniu razem jakkolwiek, wzięść w lewą rękę a palce prawej umoczyć w czystej wodzie i wyciągać je póki zupełnie gładkie i pozoru nowości nie nabędą, powtarzając ciągle maczanie palcy w wodzie gdyż tylko za pomocą téj wilgoci można je do pierwotnego stanu przywrócić. Wszelkie falbanki plisowane jeżeli nie mogą być sprute do prania, przewlec u brzegu czyli przefastrygować, a po ułożeniu i uprasowaniu na wilgotno wyciągnąć fastrzygę i rozsypać falbankę. Szersze rozprasować wilgotne na szerokość, a potem ułożyć na sucho w plisy i zaprasować, zawsze jednak ładniejsze fastrzygowane.

Firanki.

Żadne firanki nie powinny nigdy być mydlone, lecz prane w rozgotowaném mydle. Najprzód po zdjęciu, firanki powinny być doskonale wykurzone, a następnie w wolnej wodzie, bez mydła przeprane raz z kurzu, potem trzy razy przeprane w ciepłej lecz nie gorącej wodzie, z rozgotowaniem mydłem, ułożone w wiankę i polane na noc zimną wodą. Na drugi dzień wyprane w tej wodzie, w której leżały z mydła, wypłókanе raz w obfitęj czystej wodzie i dopiero farbkowane w farbce, „ultra marina” w proszku, którą sparzywszy na osobnej misce po osadzeniu się gąszczu, zlać do balji przez barchanowy woreczek. Dziś moda mieć chce, aby wszelkie lekkie tkaniny były zabarwione na kolor kremowy, który się nadaje maczając firanki zamiast w farbce w namoczo-nym szafranie, biorąc go bardzo niewiele i to lejąc odrazu do krochmalu. Firanki nie powinny być sztywne, ale lekko krochmalone, zma-glowane, na sucho wyciągnięte i prasowane. Tapicerzy zawieszając firanki skrapiają je wodą do zupełnie wilgotnego stanu i wtedy rozwieszane drapują się dobrze. Chcąc się obejść bez tapicera, należy je przypięte do ram mocno ustami skropić, a będą się dobrze układać, je-

dnak tylko muślinowe i tiulowe wymagają tego. Siatkowe i koronkowe nie potrzeba wcale kropić. Wiele osób zamiast maglowania i prasowania zakłada odrazu mokre firanki wyjęte z balji, czy muślinowe, czy siatkowe, drapując się wprawdzie ładnie, ale kurz osiada bardzo szybko, brudzo się i co więcej chropowato wyglądają, a firanki które tak bardzo zdobią nasze mieszkanie zasługują na wielkie staranie.

Farbkowanie bielizny.

Różne są rodzaje farbki, a przemysł niemiecki tak daleko w tym kierunku posunięty został, że na wystawie Wiedeńskiej Niemcy zajęli cały jeden salon tylko na okazy tej produkcyi.

Główniejsze rodzaje znane w użyciu są dwa: ultramarina w proszku i indygo w tafelkach, sprzedawane na funty, tego ostatniego gatunku są także tabliczki, które w mniejszej objętości zawierają skoncentrowaną farbkę. Na ośm złotych funt w kawałkach jest już bardzo dobra, proszkowana zaczyna się w cenie zł. 4, a już na zł. 6 lub 8 jest wyborna, chociaż są jeszcze wyższe ceny w paczkach oryginalnych.

Z tego rodzaju, proszkowanój, robią okrągłe gułki bardzo tanie, ale te są już najpośle-

dniejszego gatunku. Bieliznę można farbować farbą w tafelkach, gdyż takowa nie osadza się i choć w nieumiejętnych rękach nie psuje bielizny. Sposób jej użycia zupełnie prosty; namaczana w zimnej miękkiej wodzie rozpuszcza się, a następnie cedzi przez gęsty płócienny woreczek i dolewa w czasie powtórnego płókania bielizny, lub jeżeli takowa bardzo żółkła dolewa się jej do wody, w której bielizna zamoczona na noc.

Z ultramaryną w proszku rzecz się ma inaczej zupełnie. Proszek sypie się na gotującą wodę naprzykład 4 łuty wsypać na kwartę, zagotować raz, odstawić, sklarować i płyn czysty lać przez płótno w wodę przeznaczoną do płókania bielizny. Drobiazgi, to jest kołnierzyki, mankiety i t. p. rzeczy, oraz wszelkie cienie przedmioty jak firanki, kaftaniki i t. p. po jednej sztuce maczać rozłożone w farbowanej wodzie, zaraz wyciskać, krochmalić co potrzeba i wieszać. Można także sparzyć tylko ukropem z samowara proszek, lejąc dosyć wody, ale wtedy cedząc po sklarowaniu powinien być woreczek barchanowy aby pyłek lgnący do bielizny nie przeleciał. Używają taki proszek na surowo choćby przez flanelowy woreczek, można zepsuć czyli zaniebieszczyć bieliznę tak

iż niczem, nawet gotowaniem białości pierwotnej nie przywróci się. Proszek ma to do siebie, iż wżera się w włókno i osadza na niem niewidzialnie, lub też co gorzej jeszcze, jeżeli kto nieumiejętnie go do bielizny używa, maczając w wodzie zaniebieszczoną kilka sztuk razem, a następnie razem nieroztrzepawszy wy-ciska, mieć będzie bieliznę w drobne niebieskie centki. Tak więc, o ile ultramaryna jest wyborną przy umiejętnem użyciu, o tyle źle użyta zaniebieszcza bezpowrotnie bieliznę.

Krochmalenie i gotowanie krochmalu.

Krochmali znanych i używanych jest kilka gatunków, a mianowicie z pszenicy, kartofli i ryżu, robią go jeszcze z dzikich kasztanów i owoców niedojrzałych; przepisy robienia w domu wszystkich tych gatunków znajdują się w „Jedynych praktycznych przepisach“ wyd. 10-te. Bez zaprzeczenia krochmal z pszenicy jest najlepszy, bo najmniej niszczy bieliznę i najmocniej utrzymuje sztywność, jednak dla tego właśnie należy go gotować; ryżowy dobry jest tylko użyty na surowo, gotowany zupełnie sztywności nie trzyma.

Ostatecznym procesem prania jest krochmalenie, którego gotowanie różnym odbywa się

sposobem i rozmaite pod tym względem są zdania gospodyń. Do krochmalenia bielizny najoszczędniej jest rzuciwszy kawałek stearyny lub glansu w wodę gotowaną, namoczony na misce funt krochmalu i $\frac{1}{4}$ f. boraksu w małej ilości wody rozetrzeć i sparzyć tym ukropem na tejże misce, biorąc garniec wody na funt krochmalu i nie dając mu się gotować, postawiwszy miskę na gorącym trzonie mięszać i rozcierać do zupełnego zgęszczenia; używając następnie cedzony przez rzadki płócienny woreczek sam gęsty do koszul męzkich, nacierając nim gorse i mankiety, spódniczki i t. p., do innej zaś bielizny jak stołowa, damskie koszule, poszewki, prześcieradła cienkie, czepeczki nocne, a nawet i majtki, jeżeli kto lubi je mieć krochmalone, dolać wody rozrzedzając krochmal. Przedmiot krochmalony powinien dobrze nasiąknąć krochmalem przed wyciśnięciem, a jeżeli ma być bardzo sztywny nie należy go przeciskać przez wyżymaczkę, lepiej w ręku, gdyż ta ostatnia za nadto wyciskając wilgoć zabiera z nią i krochmal. Nakrochmaloną bieliznę trzeba układać równo roztrzepaną poprzecznie — aby się nie gniotła, wieszać starannie, składać jakby uprasowaną co wszystko ułatwia prasowanie i daje ładny pozór bieliźnie.

Prześcieradła grubsze, barchany, chustki do nosa i pończochy nigdy się nie krochmala; ręczniki i majtki zależy od upodobania. Krochmal tym sposobem sporządzony jest bardzo biały.

Drugi sposób gotowania krochmalu do bielizny, nadający bieliźnie pozór ładny i trwały jest następujący: Do funta krochmalu namoczonego w małej ilości zimnej wody na misce i rozartego doskonale, wkrajać tabliczkę glansu lub kawałek stearyny, wsypać ćwierć funta boraksu który nadaje białość bieliźnie, i łut żelatyny wrzucić w wodę, a gdy się garniec wody zagotuje sparzywszy nią krochmal wlać napowrót w rondel i przy ciągłym mieszaniu gotować ze 20 minut a gdy nabędzie dostatecznej gęstości dolać zdjawszy z ognia szklankę zimnej wody, ciągle mieszając, następnie przecedzić przez woreczek płócienny, używając jak wyżej. Koszulę męskieienne można bez maglowania prasować zaraz gdy na wpół przeschną, wymaga to jednak większej umiejętności; zwyczajne więc maglują się razem z bielizną, zaczynając prasowanie natrzeć je rozrobionym w wodzie zimnej surowym ryżowym krochmalem, a podłożywszy złożony stary ręcznik pod gors, prasować całą koszulę póki wilgotna z magła. Do krochmalenia na surowo spódniczki szczególnie gładkie

najoszczędniej po upraniu ususzyć i umaczawszy w surowym krochmalu czy pszennym czy ryżowym prasować zaraz szybko gorącym żelazem, pod którym powinny dosychać. Najmniej tym sposobem wychodzi krochmalu, choć spódnice z falbanami i haftami wymagające dłuższej pracy nie można prasować z surowego krochmalu, gdyż tenże schnie szybko, a w takim razie przed skończeniem prasowania w stanie suchym zsypie się ze spódnicy. Wiele osób po ukrochmaleniu zwyczajnym gotowanym krochmalem koszul męzkich i drobiazgów po wysuszeniu jednych a zmaglowaniu drugich dla sztywności jeszcze macza całe lub tylko naciera z wierzchu surowym ryżowym krochmalem. Krochmal używać zawsze najlepszy, pośledniego nie warto bo i niema oszczędności i brudną wydaje bieliznę.

Ostatecznem słowem gotowania krochmalu do krochmalenia koszul męzkich, mankietów i kołnierzyków i tym podobnych drobiazgów jest następujący: Funt najlepszego krochmalu i 8 łątów boraksu namoczyć w małej ilości wody, rozetrzeć wałkiem lub łyżką drewnianą, aby żadnych grudek nie było. Rozdzielić ten krochmal na połowę, w rondlu wstawić wody mniej więcej, stosownie do żądanej gęstości krochma-

lu, na przykład na funt krochmalu brać pół garnca wody; gdy woda zawrze wrzucić w nią kawałek olbratu czy stearyny i łut rozpuszczonej w kwaterce wody gummy-tragant., lub drobno pokrajaną żelatynę, — gdy się to dobrze rozpuści, wlać na wrzący płyn jedną połowę rozmoczonego gęsto krochmalu i mieszać ciągle gotować minut 15. Ugotowany wylać na miskę szeroką i postawić do wystudzenia. Gdy zupełnie wystygnie, wymieszać go z ową drugą połową pozostałego surowego krochmalu, pilnując bardzo, aby gotowany był zimny, gdyż inaczej i surowy stanie się gotowanym, gdy go się z gorącym wymiesza. Połączywszy razem utworzy jedną białą śnieżną masę, którą naciera się po sfarbkowaniu drobna bielizna a następnie zawija każdą sztukę osobno w płótno i zaraz bez wysuszenia prasuje żelazkiem stalowem lub żelaznem, nigdy mosiężnem, gdyż takowe pali krochmal, żółci go i wałkuje. Można także nie wyprasowane ususzyć, a na drugi dzień skropiwszy prasować.

Krochmalenie na surowo.

Na surowo można krochmalic pszennym i ryżowym krochmalem. Spódnice bez falban, wybornie się krochmalą w surowym krochmalu

co daleko jest oszczędniej. Rozmoczyć w kwar-
cie wody ćwierć funta krochmalu, wymieszać
żeby grudek nie było, umoczyć w tem dwie
spódnice nurzając je odrazu dolnym brzegiem,
aby równo sztywne były, lub zostawić jedną
czwartą krochmalu, umoczyć jedną, wycisnąć
a następnie dołożyć resztę, rozmieszać i umo-
czyć drugą dolewając nieco wody, jeżeliby już
było za mało do zamoczenia spódnicy. Cwierć
funta wystarcza do dwóch długich gładkich
spódnic. Wycisnąć dobrze z wilgoci i bez od-
łożenia, co ma miejsce przy gotowanym kroch-
malu, prasować prędko gorącym żelazem. Spó-
dnic garnirowanych w jakikolwiek sposób, nie
można w surowym krochmalu maczać, gdyż za
szybko w prasowaniu usychają, a wszelkie fal-
bany wymagają dłuższego i staranniejszego pra-
sowania. Jedna choćby szeroka falbana, przez
zwinną praczkę może być uprasowana na suro-
wo. Krochmaląc kołnierzyki tak męskie jak
damskie, mankiety lub tym podobne rzeczy
w surowym krochmalu, trzeba go rozmoczyć
w mniejszej ilości wody, biorąc na ćwierć funta
pół kwarty wody, dosypać dwa łuty boraksu,
przez co się krochmal surowy nie wałkuje pod
żelazem, położyć na misce z krochmalem cienki
muślinowy lub batystowy płatek i mieszając

często na spodzie, gdyż się osad formuje na owym płatku, maczać kołnierzyki i zaraz je w czyste płótno jeden za drugim zawijać. Namaczawszy 15 lub 20 sztuk zaczynać prasować bardzo gorącym żelazem z lewej strony najprzód, następnie z prawej, a potem kaniem żelazka odgnieść obrębki.

ROZDZIAŁ VI.

Mydło i rozmaite odczynniki zastępujące dziś mydło. — Podzia-
tkanin. Pranie i czyszczenie przedmiotów wchodzących tak w o-
bręb gospodarstwa jak i ubrania. — Wywabianie plam.

Przychodzi nam teraz mówić o mydle i in-
nych środkach go zastępujących, oraz o roz-
maitych tkaninach, z których, każda innego ro-
dzaju postępowania przy praniu wymaga. Dla
tęj właśnie przyczyny gospodyni powinna roz-
gatunkowywać do prania każdą tkaninę, baweł-
na nawet biała wymaga innego niżeli tkanina
lniana lub konopna prania, gdyż bawełnę kró-
céj się parzy, a tém bardziej krócéj i na wol-
niejszym ogniu gotuje lub wcale nie gotuje. Dziś
jednak z powodu drogości płótna i zaniedbanéj
u nas hodowli lnu, w bardzo wielu gospodar-
stwach dość zamożnych, spotyka się bieliznę
perkalową lub pół płócienną na pościel, a na-
wet na koszulach i ręcznikach, niepodobna jéj
więc dzielić na gatunki. Jednakże wszelkie ko-
lorowe tkaniny nawet proste perkale, serwety,

pończochy kolorowe, nigdy razem z białą bielezną prać nie radzę, gdyż często kolor wymaga jakiejś domieszki, aby go w stanie pierwotnym o ile można zachować. Tembardziej też tkaniny wełniane zupełnie inaczej się pierze.

1) M y d ł o. Pierwsza wzmianka o mydle spotyka się w średnich wiekach u pisarzy murytańskich, uważano je jednak więcej jako środek leczniczy niżeli ohydności, dopiero w XVII wieku fabrykacja mydła rozwija się i rozpowszechnia w Europie, z powodu przecież trudności komunikacyi i trudności nabywania materjałów surowych w większych gospodarstwach robiono sobie mydło w domu. Z postępem jednak przemysłu ta drobna oszczędność domowa musiała ustać, przestając być oszczędnością, gdyż dziś każde gospodarstwo woli łój surowy spieniężyć, a za to dobre mydło kupić.

Dwa są gatunki główne mydła, twarde i rzadkie czyli szare i białe. Mydło pierwszego gatunku czyli twarde dzieli się jeszcze na kilka innych i tak głównie na białe twarde zwane ziarniste, którego oznaką dobroci jest rodzaj marmurka, który w dobrym mydle naturalnie się tworzy, drugie żółte nieco miękksze pośledniejszego gatunku, dalej barskie pieniące się używane do golenia i do prania kolorowych

tkanin, gdyż nie zawiera w sobie gryzących pierwiastków i następnie na całą falangę różnorodnych mydeł zwanych tualetowemi lepszej i gorszej fabrykacji. Mydło rzadkie czyli szare używane jest do prania ścierek, do szorowania w ogóle drzewa, to jest podłóg, stołów i t. p. nigdy jednak drzewa na olejno malowanego, ani drzwi, ani podłoga olejna nie mogą być szorowane szarem mydłem, gdyż alkalia zawarte w tém mydle przegryzą odrazu farbę. Dziś przemysł wytworzył znów coś nowego, a tem jest ług biały w proszku do szorowania statków stołków, a nawet rondli i garnków. Chcąc zaoszczędzić mydła przy praniu trzeba je pokrajać w półfuntowe kawały ułożyć w suchej spiżarni lub szafie na półce jakby w szachownicę stojące, tym sposobem mydło wyschnie i użyte do prania nie zmydla się tak szybko i bezpożrebnie jak mydło wilgotne. Chociaż dziś nie należy już do oszczędności fabrykowanie mydła, jednak z drugiej strony jest rzeczą nader ważną dla ekonomji domowej aby się w domu nic nie marnowało napróżno, dla tego podaję tu sposób robienia w domu mydła do prostego użytku z odpadków tłuszczu, które się w każdym zbierają gospodarstwie. Do tego użytku należy mieć dwie faszeczki jak od masła dREW-

niane z żelaznemi dobrymi obręczami. W jedną z nich zbierać wszelkie nieużyteczne tłuszcze w miarę jak w gotowaniu mięsa z tłustości odchodzą, w drugiej faseczce mieć zawsze gotowy mocny ług z drzewnego popiołu, nalewając nim zawsze ów zbierany tłuszcz w pierwszej faseczce w miarę jak go przybywa i mieszając za każdą razą długą kopystką drewnianą póty, póki faseczka z tłuszczem się nie dopełni, a tłuszcz pod działaniem alkali w ługu zawartych zamieni się w białe zwyczajne mydło zdatne do użycia zamiast zwykle w kuchni używanego szarego. Do faseczki z ługiem trzeba od czasu do czasu dosypywać popiołu i dolewać miękkiej wody, a nawet aby łój był silnie gryzącym trzeba przy dosypywaniu popiołu dodawać nieco niegaszonego wapna. Chcąc te mydło zamienić w twarde trzeba dodawszy soli kuchennej funt na dwa garnce mydła, zagotować w kotle, a gdy wystygnie zdjąć kożuch, mydło czyste zlać, zostawiając osad na dnie i drugi raz w kotle zagotować na średnio-powolnym ogniu. Zlać w drewniane pudełka lub formy, po zastygnięciu pokrajać w kawały i suszyć na słońcu. Chcąc mieć bardzo dobre mydło w czasie gotowania dolać nieco terpentyny.

2. M y d l i k. Mydlik obficie u nas rosnący

bardzo przystępnej ceny, w handlu płaci się 40 gr. za funt, doskonale zastępuje mydło przy praniu kolorowych wełnianych szali i w ogóle wełnianych kolorowych rzeczy, których kolory mydło zmienićby mogło.

3. *Quillaya*. Jednym z najlepszych środków zastępujących mydło jest kora drzewa *Quillaya*, rosnącego w Peru, w Ameryce południowej, którą sprowadzają okrętami do Europy już od roku 1862. W całej Ameryce oraz we wszystkich cywilizowanych krajach Europy używają tego środka w pralniach do prania wszelkich wełnianych i jedwabnych materji. Kora ta zwana u nas „Panama“ posiada te same właściwości co mydlik, tylko jest w takowe o wiele bogatszą; doskonale więc się nadaje jako środek neutralny do wszelkich kolorowych tkanin i masami bywa sprowadzana. Kora *Quillaya* jest o tyle w działaniu swém silniejszą, że funt i zastępuje skutecznie 3 funty mydła, a wyciąg tego drzewa w wodzie roztworzony pierze wszelkie kolorowe tkaniny przepocone, zatłuszczone smołą i żywicznymi substancjami zaplamione. Jeden funt sproszkowanej lub drobno pociętej jak sieczka kory nalewa się dwoma i pół garncami gorącej wody. Po kilku godzinach gdy wyciąg naciągnie niezmieniając prawie bar-

wy macza się w misce przedmiot przeznaczony do prania, a w jakie 10 lub 15 minut przepiera rękami lub szczotką raz lub dwa razy nawet, jeżeli bardzo brudny, a następnie płócze w czystej wolnej miękkiej wodzie kilka razy.

4. B o r a k s. W Belgji i Holandji, dwa kraje słynące jeden z wyrobu koronek, a drugi z płótna, w szczególności zaś bielizny stołowej, używają przy praniu z doskonałym skutkiem zamiast mydła sproszkowanego boraksu. Pół funta boraksu służy na dziesięć garncy wody, w którą po zawrzeniu wrzuca się boraks, a gdy się tenże rozpuści zanurza się bieliznę, zostawiając w niej 15 do 20 minut, przy praniu koronek tylko pięć do dziesięciu minut, następnie wypiera się raz lub dwa razy w wodzie z mydłem, a głównie oszczędność leży w tém, że bielizna bez żadnego tarcia nabiera białości, a po wypłókanu w wodzie postępuje jak zwykle. Przy bieliznie jest to w ogóle środek za drogi, ale do koronek, batystów i wszelkich delikatnych tkanin jak franki i t. p. wybor nie się daje zastosować, gdyż spiera je do czysta bez tarcia nie nadwyrężając delikatnego włókna. Sądzę, że nie tylko belgijskie i holenderskie ale koronczarki całego świata używają tego drogiego środka, który przy bie-

liźnie jest za drogi, ale przy koronkach opłaca się stokrotnie.

5. Gliceryna będąca pewną składową częścią tłuszczu, otrzymywana w wielkich ilościach przy fabrykacji mydła i świec stearynowych, należy również do środków oczyszczających lecz mniej zastosowania mających. Nieoczyszczona jest żółta i ma przykry zapach, oczyszczona jest czysta i bez zapachu, jak woda, rozpuszcza się w tej ostatniej i ma wiele własności tłuszczu. Największe ma zastosowanie w mydłach toaletowych, nadaje bowiem delikatność skórze, a nie gryząc jej zmiękcza. Gliceryna jest także bardzo dobrym środkiem czyszczącym tkaniny, których kolory nie znoszą silniejszych odczynników, ale działa jedynie na przedmiot kurzem zabrudzony, przenika bardzo szybko włókno tkaniny, zmiękcza brud, a rozpuszczając się w wodzie w czasie płókania wraz z brudem odchodzi. We Francji używają gliceryny do słodzenia wódek i likierów.

6. M y d ł o z e s z k ł a w o d n e g o czyli kwintessencja mydła. Robią jeszcze mydło na zasadzie szkła wodnego, w którego skład wchodzi szkło wodne, gliceryna i mydło zwyczajne, mające pozór gęstej białej masy, nie jest twarde ani płynne, ale masłowate jakby gęsto roz-

bite barskie mydło. Krótki jakiś czas fabrykowano je w Warszawie i próby które robiłam z nim przy praniu dobrze wypadły, mydło rozpuszczało się w wodzie gorącej, w której następnie bielizna przeprana raz poprzednio w wodzie z mydłem, wrzucona na minut dziesięć, po kilkanaście sztuk lub kilka większych nabierała piękny pozór i o wiele taniej kosztowała jak zwyczajne mydło. Widać, że jak wszelką nowość u nas trudno wprowadzić w ogólne zastosowanie, tak i mydło ze szkła wodnego znikło z handlu, nie zastępowało bowiem w zupełności i z wielką korzyścią mydła z ługu i tłuszczów fabrykowanego.

7. Benzyna jest jednym z najlepszych odczynników wszelkich tłuszczów, nie zmieniając barwy niszczy każdy choćby najbardziej zardawniony tłuszcz i brud z tłuszczu powstały. Dla swej wysokiej ceny używaną jest tylko do wywabiania plam, lub przez zanurzenie w niej całej sukni bez prucia oczyszcza się ją do nowości. Wprawdzie benzyna pozostała po wyciśnięciu z sukni może być po oczyszczeniu użyta jeszcze raz, jednak tak wiele jej paruje i ginie przy oczyszczaniu jakiego przedmiotu, że używaną tylko bywa do wywabiania plam i prania rękawiczek. W składach aptecznych funt wy-

noszący na miarę dobre pół kwarty polskie kosztuje 18 k. Podobnych jednak odczynników plam jak benzyna jest więcej naprzykład salomoniak, terpentyna, rozmaite sole kwasów: jak sól szczawikowa lub kwas cytrynowy na plamy atramentowe, należy tylko właściwie zastosować odczynnik do rodzaju plamy, o czém mówić będziemy niżej.

8. **Żółć wołowa** jest równie dobrym odczynnikiem plam tłustych i brudu, ma jednak tę niedogodność, że z powodu własnego farbnika tylko przy czarnych wełnianych rzeczach lub bardzo ciemnych jednokolorowych może mieć zastosowanie. Czarne suknie damskie sprute, prane w żółci dwa razy z dodaniem w stosunku na dwie łyżki żółci łyżkę jedną rozgotowanego mydła do jednego garnca wody, następnie raz przepłókanę po wysuszeniu i zmagłowaniu mają pozór zupełnej nowości, gdyż żółć wybornie przywraca czarny kolor. Można je jednak prać w samej żółci bez dodatku mydła, biorąc wtedy większą ilość żółci. Wybornie się piorą w samej żółci czarne koronki, naturalnie z domieszką wody.

9. **Żółtko** od jaj posiada nadzwyczaj łagodne i miłe własności oczyszczania z tłuszczu i brudu, głównie skóry ludzkiej, której sama

woda dostatecznie nie czyści, z przyczyny jednak swój drożyzny i użytku na pokarm bardzo pożywny, używanie jego jest bardzo ograniczone, głównie więc tylko ma zastosowanie przy myciu włosów, gdyż skóry nie drażni, koloru włosów nie zmienia jak każde prawie mydło alkaliczne, powtórę przy myciu twarzy rozbite na rękę z troszeczką wody zastępuje najwyborniej najśławniejsze mydła, gdyż nietylko nie drażni płci, ale ją wzmacnia, potrzeba tylko tak włosy jak twarz bardzo obficie spłókać, ażeby po stwardnieniu nie tworzyło skorupki. Zalecamy więc mycie twarzy żółtkiem jako środkiem najprostszym i nigdy nie szkodzącym. Odbić białko a pozostałe w skorupce żółtko rozdzielić na połowę, każdą z nich na dłoni wymieszać z wodą i nacierać twarz, następnie drugą połowę, a w końcu obficie spłókać czystą wodą.

Oprócz tego wszystkiego piorą się jeszcze różne rzeczy kolorowe w kartoflach tartych i w otrębach pszennych parzonych.

Po zapoznaniu czytelniczki ze wszelkimi odczynnikami brudu i tłuszczu, należy nieco jeszcze przejrzeć rozmaite gatunki tkanin wymagające różnych sposobów prania, i tak zaczniemy od białych flaneli i wszelkich białych i szarych

wełnianych przedmiotów, a nawet jasnych byle tylko w jednym kolorze. Nic lepiej się nie pierze jak prawdziwe wełniane przedmioty, które także najlepiej i najłatwiej wszelkie farby przyjmują w siebie. Wełna mieszana z bawełną nigdy się tak dobrze nie ufarbuje. Do białych więc flaneli czy kaszmirów, czy chusteczek włóczkowych, choćby najdroższych, rozgotować białego dobrego lub barskiego mydła drobno pokrajanego w miękkiej wodzie, wystudzić, gdy się rozgotuje przy częstem mieszaniu, przedcedzić jedną trzecią tego płynu na balję, dolać zimnej a w zimie nieco wolnej wody i prać w tem jak zwyczajnie się pierze, nie wykręcając lecz wyciskając z mydła, przez wykręcanie tworzą się pręgi. Drugi raz powtórzyć to samo wlawszy drugą część pozostałego mydła, w końcu trzeci raz dolewając już trochę wody. Piorąc białe i szare flanele, kaftaniki, chusteczki, pończochy, trzeba zawsze kłaść pierwój białe a potem szare rzeczy. Po trzechkrotnem przepiraniu, w czasie którego jak powiedziałam do ostatniego dolać nieco więcej wody i rozmoczonej farbki doskonałego gatunku tabliczkowej, bo proszkowa się osadza i zostawia ślad, można jęj wlać dosyć, bo biała wełna w praniu żółknie, wycisnąć wzdłuż w rękach i roztrzepa-

wszy doskonale i bardzo długo rozwiesić o ile można najszerzej w przewiewnem miejscu na górze, aby szybko schła, gdy przeschnie do połowy zmaglować w czystem płótnie, a następnie przez płótno także niezbyt gorącym żelazem przeprasować. Chusteczki zamiast wieszania rozłożyć na stole na prześcieradle nadając im kształt jaki mieć powinny, przykryć z wierzchu 2-gą połową prześcieradła i zostawić tak w spokoju do uschnięcia. Do innych kolorów jasnych jednolitych używać koniecznie barskiego mydła, zresztą piorąc zupełnie jak wyżej flanele i kasmiry. Mieszane ciemne wełny prać w mydliku, a każde czy ciemne czy jasne w roztworze kory Quillaya, zawsze przed praniem mocno wytrzepać i wyczyścić.

Materje w ogóle piorą się jak wyżej w ciągu Quillaya, fulary i lekkie materje oprócz tego wybornie się piorą w otrębach, tak jak i wszelkie chustki na szyję lub fularowe do nosa puszczające w mydle. Pół garnca otrąb pszennych zaparzyć garncem ukropu, następnie w dużej donicy wiercić je aż się dobrze rozetrą a masa zbieleje, wtenczas jeszcze dolać gorącej wody, nie zanadto jednak rozrzedzając, zawsze tak aby masa była więcej rzadka jak gęsta, gdy za gęste otręby, fulary będą za sztyw-

ne. Przedmiot przeznaczony do prania położyć w płaskiej balji lub na szerokiej niecce, gdzie się wszystko wybornie pierze, nacierać jakby mydłem masą otrębową, póki brud nie wyjdzie, następnie płókać w obszernym statku w zimnej miękkiej wodzie, póki wszystkie otręby przylegające do fularu nie spłyną, nic nie wyciskając, tylko dobrze roztrzepywać i powiesić natychmiast w cieniu, przewrócić kilka razy, a następnie gdy troszkę zaczynają przesychać, przekładać cienkiem prześcieradłem, czy to chustki czy bryty od sukni, aby jedno drugich dotykając nie puszczały farby z siebie. Gdy przeschnie w tych samych prześcieradłach maglować, a następnie zaraz prasować po lewej stronie.

Wszelkie kolorowe bawełniane tkaniny, nigdy nie mogą być mydlone, ani tarte, lecz tylko zanurzone kilkakrotnie w gorącym rozgotowanym białem mydle, biorąc na dwa garnce wody gorącej łut mydła. Mydlenie naraża delikatność tkaniny i zostawia plamy. Sposób wybornie tu zastosować się dający, jest pranie drażliwych kolorów bawełny w tartych kartoflach. Obrane kartofle trą się na tarce, dolewa zimnej miękkiej wody aby masa była niezbyt rzadka i niezbyt gęsta, nacierać nią plamy,

przeprać w téj masie dwa razy, aby łupiny kartoflane spłynęły, przy płókanu nie wykręcać ale wyciskać, suszyć zawsze w cieniu a następnie jeżeli suknia grubsza i spruta maglować i prasować, jeżeli w całości, to tylko niezbyt gorącemi żelazami prasować. Będą mieć pozór nowości jakby z krochmalu, co jest bardzo naturalne, gdyż jak wiemy robi się krochmal z kartofli. Mydło jest głównym czynnikiem z powodu gryzących alkali puszczania kolorów, dla tego podajemy tu kilka sposobów przywrócenia kolorów przy praniu zwyczajnych perkali w zimnej mocno osolonej wodzie, z dodaniem nieco barskiego rozgotowanego mydła, dla sztywności, unurzyć w chłodnej o ile się da żelatynie, suszyć w cieniu. Do wszelkich kolorowych perkali dosypywać w czasie prania do wody ałunu sproszkowanego.

Kolor różowy po wypraniu jakim bądź sposobem czy to w kartoflach, czy w mydle barskiem, namoczyć natychmiast przed płókanem w czystej kwaśnej dobrze przygotowanej serwatce i nie zupełnie zimnej, kolor zrobi się jeszcze piękniejszy.

Kolor zielony i czerwony gdyby zbladły w praniu, ożywić można, dodając do płókania w czasie wiosny gdy cytryny tanie, kwasu cy-

trynowego, w braku cytryn białego octu tyle aby woda była mocno zakwaszoną.

Co do czyszczenia, mycia, odświeżania i zachowania wszystkich przedmiotów gospodarczych w porządku, odsyłamy czytelniczki do książki pod tytułem „Cokolwiek bądź chcesz wyczyścić“, w której umieściłam o ile można wszelkie sekreta dotyczące się prania i odświeżania wszystkiego co w skład domu i toalety naszej wchodzi. Tu zaś aby nie powiększać objętości téj książki i nie znużyć młode gosposie, które przerażone grubością książki nie będąc^{ej}, powieścią, rzucić ją gotowe nie zajrzawszy nawet do treści, tylko dla chętnych zajmując^{ej}, pokrótce powiem, iż pierze i puch chociaż raz w dwa lata w porządnym domu powinny być czyszczone, w mieście posyła się je do maszyny, gdzie w przeciągu jakiej godziny lub dwóch największą ilość można oczyścić, pierze przechodzą niby przez młynek czyli harfę do młynkowania zboża, zkąd po oczyszczeniu wpadają do podstawionego woreczka czyste i puszyste. Na wsi pierze się je na balji w dużych workach z rzadkiego muslinu w wolnej wodzie bez mydła, a następnie na słońcu póty roztrzepują w tychże workach, póki zupełnie nie uschną. Drugi sposób czysz-

czenia pierzy jest przez bicie różgami z dwóch stron jednocześnie w beczkach bez dna. Puszeki białe łabędzie bardzo używane dziś, znowu piorą się w rozgotowaném mydle w wolnej wodzie, a po dwukrotném przepraniu płócią w zimnej wodzie jak batyst delikatnie postępując, następnie przed ogniem lub przy gorącym piecu rozwieszają, a gdy do połowy przeschną, roztrzepują w rękach póki nie uschną i właściwej puszystości nie nabiorą. Piorąc je w lecie czynność tę odbywać na słońcu.

Materace włosiane czyszczą się przez trzepanie i gotowanie włosa w wodzie z potażem i następnie płókanie na przetakach czystą wodą. (Patrz „Cokolwiek bądź chcesz wyczyścić“).

Kapelusze słomkowe i ryżowe piorą się za pomocą kwasu cytrynowego, siarki i krochmalu ryżowego, (Patrz „Cokolwiek bądź chcesz wyczyścić“).

Dywany czyszczą się wilgotną herbatą, następnie zmiatają miotłką lub szczotką, a piorą mydlikiem i salamoniakiem, który oddaje tu te same przysługi co mydło, a w małej ilości dodany nie wygryza kolorów. Nalewa się je mocnym odwarem mydlika, zupełnie wolnym, jeżeli zaś jasne i bardzo zabrudzone nalewa się

parę łutów salamoniaku na bardzo duży dywan i zostawia w tym roztworze z godzinę poruszając lekko. Następnie przelewa się kilkakrotnie czystą miękką zawsze zupełnie wolną wodą, wyżyma ostrożnie nie wykręcając, a następnie rozkłada do wysuszenia na podłodze w przewiewnem miejscu.

Aksamit który przy dzisiejszej drożyznie jedwabiu jest tak drogi, a którego każdy kawałeczek można zużytkować, bardzo dobrze się odświeża przyfastrygowawszy równo i gładko na dużym kawale starego płótna lub perkalu, który się wszywa w krośna lub wypręża na łubku od przetaka, po zrobieniu tego wykroić perkal z pod aksamitu i trzymać krośna nad stosownie dużem, szerokiem, płaskiem naczyniem, odwróciwszy aksamit prawą stroną czyli barwą nad parę. Duże bryty lub kawały odświeżać trzeba nad balijką z dużą ilością wody, dolewając ciągle wrzącego ukropu, aby nie stygło, trzymać wtedy muszą dwie osoby, rozprężony aksamit po dwóch stronach za cztery rogi. Gdy aksamit został już przesiąknięty wilgocią parującej wody, bierze się gorące żelazo i prasuje aksamit po lewej stronie ciągle trzymając krośna nad ukropem, który wciąż parować powinien. Po dziesięciu minutach takiego

działania aksamit będzie zupełnie odświeżony i prawie żadnej różnicy z nowym dostrzedz nie można, należy tylko skrupulatnie trzymać się przepisu.

Koronki czarne i woalki piorą się wybornie w żółci, odświeżają zaś rozmaitemi sposobami (patrz „Cokolwiek bądź chcesz wyczyścić czyli porządki domowe“, przez autorkę 365 obiadów).

Chcąc brudne koronki uprać, wziąć na miednicę gorącą, wody wlać w miarę ilości koronek łyżkę, dwie lub trzy łyżki żółci wołowej, zamoczyć koronki, a następnie lekko i delikatnie je wyprać, powtórzyć to działanie drugi raz a później póty płókać póki zupełnie nie wyjdzie zapach żółci. Wycisnąć ostrożnie w palcach, aby nie popsuć delikatnej tkanki, potem zanurzyć jeszcze raz w gorącej wodzie z trochę rozpuszczoną żelatyną, wycisnąć znowu w palcach, rozpiąć na stoliku od kart pokrytym czystym płótnem tak aby żadne załamki się nie formowały, przeciągnąć gąbką umaczaną w lekkiej żelatynie, a gdy przeschną prasować nie gorącym żelazem, położywszy na koronce arkusz czystej bibuły lub papieru.

Koronki białe prać jak wyżej powiedziałam w boraksie, mniej więcej tym samym sposobem

co czarne, pociągając rozpuszczoną żelatyną i zostawiając niektóre gatunki bez prasowania, tylko rozpinając każde oczko szpilkami, inne zaś prasując lekko gorącym żelazem przez cienkie płótno.

Rękawiczki glansowane oraz cięższe jedwabne krawatki piorą się w benzynie, pierwsze piorąc dwukrotnie zwyczajnie w wielkiej obfitości benzyny, lub najlepiej kładąc je na ręce i piorąc na podobieństwo mycia rąk, a następnie wycierając w czyste stare płótno lub ręcznik; drugie zanurzywszy po dwakroć w benzynie, wyciskać bez tarcia, a następnie przez płótno prasować (patrz „Cokolwiek chcesz wyczyścić czyli porządki domowe“ przez autorkę 365 obiadów).

Wywabianie plam benzyną. Zostaje nam jeszcze powiedzieć coś o wywabianiu plam, których umiejętność bez zaprzeczenia jest jednym z ważniejszych czynników ekonomji domowej. Benzyna i terpentyna mają wszelkie właściwości rozpuszczające, jednak źle zastosowane lub nieumiejętnie użyte, plamę skoncentrowaną na mniejszej przestrzeni po długim przeciągu czasu w skutek nagromadzonego kurzu uwydatniają na przestrzeni daleko większej. Plamy więc rozmaitych tłuszczów w tkaninach wełnia-

nych lub jedwabnych nie należy trzeć, gdyż przez tarcie plama staje się tylko bledszą i jak wyżej powiedziałam także powraca plama. Należy więc dla pozbycia się plamy podłożyć arkusz bibuły czystej do filtrowania złożony na troje, na spód plamy kładzie się drugi arkusz takiejże bibuły złożonej w ten sam sposób, poczem zwilża się bibułę wierzchnią benzyną, przyciska zimnem żelazkiem lub dłonią, przez co tłuszcz rozpuszczony wsiąka w obie warstwy bibuły i materiał bez śladu plamy zostaje. Ponieważ jednak zasadą pozbycia się plamy jest usunięcie jej zupełnie, można używać zamiast benzyny lub terpentyny, które pozostawiają pewną część tłuszczu, a same jako lotne uchodzą zbyt szybko zanim plama dostatecznie niemi nasyconą będzie, przy grubych materiałach lepiej w miejsce ich użyć jakiego alkaliu na przykład węglanu sody, którym się plama zmydla, a następnie mydło daje się z łatwością w letniej a nawet w zimnej wodzie wyprać. Do plam olejnych lub smołowych trzeba koniecznie użyć terpentyny lub benzyny, gdyż te trudniej zamieniają się na mydło, a temsamém trzeba by potem bardzo gorącej wody do rozmiękczenia ich, czego by nie każda tkanina znieść bez szwanku mogła. Polawszy jednak plamę olejową czyli ży-

wiczną terpentyną francuską pozostawiwszy ją tak kilka godzin, rozpuszczona zupełnie, da się z łatwością wyprać ogrzanym roztworem węglanu sody. Mówimy tu o grubszych sukiennych materjałach. W cieńszych naprzykład kaszmirach nie używać węglanu sody, lecz amonji gryzącej, węglan bowiem sody za silnie działa, szczególnie też z kolorami fioletowym i niebieskim, trzeba wielkiej ostrożności, gdyż kolory te łatwo się zmieniają.

Męskie ubrania zatłuszczone piorą się salamoniakiem w następujący sposób. Położyć sztukę zabrudzoną ubrania o ile można gładko na czystym drewnianym stole lub desce do prasowania. Przygotować dwie duże miski z czystą gorącą wodą, w jedną wlać pół szklanki najczystszo salamoniaku, pomieszać, maczać w tém twardą i gęstą gąbkę, wycierać brud i tłuszczyć o ile można na gorąco, następnie zaraz maczać drugą gąbkę w czystej ciepłej wodzie i tą wycierać całe ubranie, gdyż jeżeli się całe wytrze salamoniakiem z wodą, a następnie czystą wodą, przeprowadzając gąbką z lekka nawet miejsca, gdzie nie ma plam, cały przedmiot będzie jak nowy. Po dokładnem wytarciu i wyczyszczeniu bardzo mocno miejsc brudnych, wziąć kawał naprzykład dwa łokcie zwykłego

ordynarnego czarnego kamlotu, który należy mieć zawsze na ten użytek, przykryć rzecz czyszczoną i zaraz póki wilgotne gorącym żelazem prasować. Jeżeli to zrobione starannie i roztropnie, paltot czy surdut wyglądać będzie jak nowy.

Zupełnie w ten sposób czyszczą się wszelkie czarne lub ciemne wełniane suknie damskie i choćby najkosztowniejsze czarne kaszmirowe z frendzlami i garniowaniami, które należy o ile możliwości usunąć i oddzielnie czy spirytusem czy wodą miętową i żelazem przez kamlot zawsze oczyścić. Ile to oszczędności wprowadza się w dom rządny tym sposobem, szczególnie jeżeli rodzina składa się z wielu członków, a niedorośli panicze lub małe chłopczyki, nieogłędnie noszą drogie wełniane odzienia.

Tak samo czyścić można materje czarne i ciemne bardzo zatłuszczone, czyszczą na desce miękką szczotką lub gąbką umoczoną w amoniaku z wodą gorącą, a następnie każdy kawałek materji, naturalnie poprutej sukni, w ciepłej wodzie płókać, powiesić bez wykręcania na sznurku, aby woda ściekła i wtedy na pół wilgotne prasować gorącym żelazkiem przez kamlot. Zasadniczym warunkiem zniszczenia plamy jest natychmiastowe jej wywabianie i ciągłe

spłókiwanie po użyciu jednego z odczynników. I tak mówiliśmy o plamach tłustych w ogóle i o żywicznych, dalej idą plamy owocowe i winne, do których podamy niżej przepis na wodę w domu wyrabiać się mogącą.

Plamy od wina czerwonego. Wino czerwone puszcza także dobrze, ale natychmiast zanim się wgryzie w tkaninę zaprane z mlekiem surowym, a następnie wyprane w wodzie z mydłem, lub też umoczone zaraz w okowicie, a następnie wyprane w wodzie z mydłem.

Plamy atramentowe. Plamy terazniejszych atramentów których podstawą jest anilina, bardzo trudno puszczają. I tak najlepiej plamę taką na bieliźnie po zamoczeniu posypać kwasem winnym, lub solą kwaśną zwaną szczawikową, potrzymać tak z pół godziny lub mniej, a następnie dla zniszczenia działania kwasu wyprać w wodzie z mydłem. Każda plama atramentowa im prędzej będzie niszczona, tém łatwiej puści i tak plamy świeże na drzewie to jest podłodze lub meblach, najlepiej szorować zaraz zimną miękką wodą z szarą mydłem, zastażale bardzo trudno wychodzą z drzewa, wytrzeć je suchym piaskiem rzecznym, a następnie polewać łutem witryolu zmieszanym z pół szklanką wody miękkiej, a gdy plama zniknie szo-

rować ługiem lub wodą z mydłem szarem. Jeżeli i to nie pomoże trzeba sheblować podłogę.

P l a m y r d z y w bieliźnie napuścić sokiem cytrynowym i mydłem nasmarować, a następnie przeciągać płamę przez gorące żelazo póki plama nie puści powtarzając to działanie kikakrotnie.

P l a m y s t e a r y n y po wykruszeniu zwilżyć eterem siarczanym a zniknie niezawodnie, należy tylko nie zbliżać się do ognia, gdyż eter siarczany bardzo jest zapalny. Drugi sposób jest trzymanie palącego się węgla drzewnego nad płamą pod którego gorącym plama się wypala.

W o d a w y w a b i a j ą c a z bielizny plamy owocowe i wszelkie roślinne. Jeden funt chlorku wapna, nalać w glinianém słoju garncem zimnej miękkiej wody i zostawić przez 24 godzin mieszając często; oddzielnie rozpuścić na wolnym ogniu w pół garnca wody półtora funta siarczanu sody, czyli glauberskiej soli, pomieszać oba płyny razem i zostawić w spokoju; powstały ztąd czysty płyn jest ową wodą wywabiającą plamy. Wlać to we flaszkę kamieną, gdyż światło szkodzi wodzie, która traci swą moc, zakorkować i schować w ciemnym miejscu. Za kilkanaście kopiejek otrzymuje się ową wodę sprzedawaną za drogie pieniądze pod cudzoziemskimi nazwami.

CZEŚĆ II.

ROZDZIAŁ I.

Gospodarstwo wiejskie.

Przechodźmy teraz do drugiej części gospodarstwa kowiego to jest do gospodarstwa wiejskiego. Do zarządu gospodarstwa wiejskiego stokroć większej potrzeba cierpliwości, wyrozumiałości, energji, sprężystości, rozumu a przytem w połączeniu daleko więcej prawdziwej dobroci jak w mieście. Ciągły stosunek daleko szerzej rozgałęziony i dalej sięgający, z niższą warstwą ludzi bez żadnego prawie wykształcenia, czyni tego konieczną potrzebę. Ucząc cierpliwie robotnice pracujące dla nas, starać się razem o podniesienie ich moralnej strony, z wyrozumiałością znosić ich wady, a energją przy wykonaniu rozkazów przyzwyczaić do pracy i oszczędności czasu. Jeżeli gdziekolwiek to niezawodnie gospodarstwo wiejskie wymaga systematycznego rozkładu czasu, a mianowicie

rannego zaczęcia pracy. Sama natura budzi nas wschodem słońca do życia; jedno zaspanie, jedna praca nie o właściwej wykonana porze psuje całodzienny porządek wszystkiego, a mianowicie staje się powodem stagnacji w dobytku żywym czyli w inwentarzu. Krowy nie wydobrene w swoim czasie dają następnie czyli przy drugim udoju mniej mleka, cielęta nie nakarmione w oznaczonej godzinie chudną i beczeniem okazują swoje cierpienia. Woły nie oporządzone we właściwej porze spóźnią się do pługa, konie nie dość rano wypędzone na paszę, a więc niedostatecznie nakarmione, cały dzień rżeniem okazują niezadowolenie i opóźniają bieg swój, a cóż dopiero mówić o całej służbie, która nie dostawszy we właściwej porze należnego, świeżego i dobrze przygotowanego pożywienia, będzie w złym humorze i źle usposobiona zajmie się pracą. Tak więc nie jest to rzeczą małej wagi rozumne prowadzenie gospodarstwa wiejskiego tak męskiego jak kobiecego, i dla tego tak trudno jest o zdatnego rządcę i uzdolnioną gospodynię. Wiele osób sądzi, iż uczciwość sama może zastąpić zdolność, przepraszam, że tu zdejmę zasłonę z oczu i powiem otwarcie, że kto wie, czy w zarządzie gospodarstwem wiejskiem znajomość rzeczy i o-

gólne uzdolnienie nie więcój znaczy przy dobrej woli, aniżeli sama uczciwość przy największem staraniu i zaparciu się swojego ja obok nieudolności. W pierwszym wypadku względne pamiętanie o sobie musi podwajać starań, aby obie strony były zadowolnione, jak przysłowie mówi: „i wilk syty i owca cała“. W drugim wypadku obie strony będą poszkodowane, a wszystko marnieć będzie i ginąć dla braku umiejętnego zarządu. Kto więc się odważa na gospodarkę wiejską, musi zebrać cały zasób wiadomości gospodarczych, całą energję, a mianowicie zdrowie i siłę woli, które tu są niezbędne, gdyż tylko w tych warunkach ta mozolna a wielka w rezultatach praca kobiety, dobrze prowadzona, oprócz zamożności rodziny wpływa korzystnie na dobrobyt krajowy.

W obec zmiany stosunków ekonomicznych gospodarstwa wiejskiego, gdzie praca tak drogo jest opłacaną, nie można zaniechać nawet małych dodatkowych dochodów gospodarstwa kobiecego, byle te dochody nie były ciągnięte bezwzględnie na rachunek gospodarstwa rolnego, na przykład wypaszania drobiu, głównie gęśmi lub indykami, albo trzodą pastwiska przeznaczonego dla bydła lub na siano, dalej karmienie ziarnem czystem tegoż drobiu lub trzody

i t. d., podobne postępowanie zamiast korzyści przyniosłoby straty tylko w ogólnem gospodarstwie.

Ztąd jeszcze wypływa, iż znajomość dobrego prowadzenia gospodarstwa jest konieczną, a tylko przez znajomość przedmiotu nabiera się do niego prawdziwego zamiłowania, jedynie zaś przy zajęciu się z przejęciem i znajomością rzeczy podjętem można znaleźć trwały pożytek. Nie można się dziwić, że kobiety mniej są obeznane w ogóle z gospodarstwem wiejskiem produkcyjnym, jak mężczyźni z warunkami gospodarstwa swój płci wyłącznie, bo porównywając ile wieków, ile ludzi nauki składało się na napisanie dzieł gospodarstwa rolnego, jak wielki zasób źródeł i wiadomości posiadamy w tym przedmiocie z tem co zrobiono dla kobiety, aby ją uzdolnić i ułatwić kształcenie się w tym kierunku, to zaprawdę, zamiast potępiać, tylko wstydzic się powinni ci co przewodniczyli jej wykształceniu od tylu wieków, żądając dziś za wiele, a dawszy za mało. Dziś nawet jeszcze bardzo mało jest u nas dzieł specjalnie traktujących jakiekolwiek działy gospodarstwa wyłącznie kobiecego, nauki przyrodzone na tej drodze nic popularnego nam nie opracowały. Nie ma jak zagranicą, w Anglii, Francji i Niem-

czech owych wzorowych zakładów zwanych „ferme modèle“, gdzieby młoda kobieta wchodząc na drogę praktycznego życia jako obywatelka mogła czerpać wzory, energję i chęć naśladownictwa, bo choć i u nas są niektóre gospodarstwa produkcyjne szczególnie mleczne, urządzone na wyższą stopę, podług tegoczesnych wymagań postępowych, ale nie doszło jeszcze do tego, aby panie nasze zrzuciwszy z siebie pewien rodzaj, że tak powiem nieśmiałości, bo nie chcemy inaczej tego nazwać, zwiedzały je jako prawdziwe uczennice pragnące się czegoś nauczyć, lub aby młode panny po skończeniu edukacji czyli nauk teoretycznych, były tam oddawane pod macierzyńską opiekę dla kształcenia się w nauce gospodarstwa, jak to bywa z młodzieżą męską, która po skończeniu nawet uniwersytetu lub wyższej szkoły gospodarczej za granicą, kształci się praktycznie pod okiem naszych znakomitych obywateli, pod przyjętą nazwą „praktykantów.“ Między rokiem 1840 a 1860 majątek „Belno“, własność ś. p. Leszczyńskiego był w kraju naszym takim folwarkiem wzorowym, gdzie praktykowali najzdolniejsi dzisiejsi nasi obywatele. Projekt takiego praktykowania obrobiony z całą ścisłością trudnych w tym względzie warunków, podałam

w jednej z moich Kolęd dla gospodyń na rok 1878.

Gospodarstwo wiejskie co do rozkładu godzin pracy, czasu, porządku i tym podobnych warunków w niczem się nie różni od gospodarstwa miejskiego. Główną tu różnicą jest to, iż w mieście dostając gotowe produkta za gotówkę, potrzebujemy tylko umieć je rozumnie i oszczędnie zużytkować, nic nie marnując i starać się we właściwej porze za najtańsze ceny wszystko nabywać.

Dobre zaś gospodarstwo wiejskie zależy na umiejętnem wyprodukowaniu wszelkich możliwych produktów u siebie i spieniężanie, co jest zbytecznem, a co się tylko spieniężyć da, bacząc uważnie na ekonomiczne warunki otaczające tak samą miejscowość jak i całą okolicę czego tu lub tam potrzeba i co popłaca. Głównie zaś cała uwaga rządnej gospodyni powinna być skierowana na to, aby prawie nic za gotowy grosz nie kupować, lecz wszystkie potrzeby domowe własnymi środkami wydobytemi z plonów ziemi, ogrodu, lasu, pasieki, bydła, trzody, drobiu i t. p., słowem ze wszystkiego, co tylko gospodarstwo wytworzyć może zaopatrywać. Są naturalnie produkta niemożliwe, jak towary kolonialne, cukier, herbata, ka-

wa, korzenie, bakalje, ryż, oliwa, arak i wina wyborowe, bowiem zwyczajne gatunki można sobie saméj przysposabiać, tak jak i wina owocowe, wypróbowanym i łatwym sposobem podanym w 10-éj edycji „Jedynych przepisów.“ Nie będą to wina francuzkie, bo tych żaden kraj oprócz Francji nie produkuje, ale będą wina naśladowujące włoskie i hiszpańskie, a co więcej będą produkcją krajową.

I tak dalej idąc wszystko co się tylko da, należy produkować w domu nietylko na własną potrzebę, ale i na zbyt po za domem.

ROZDZIAŁ II.

Gospodarstwo nabiałowe.

Krowy.— Cielęta.— Mleko w szczególności.

Jedną z najważniejszych gałęzi pracy gospodyni wiejskiej jest bez zaprzeczenia nabiał. Pod wyrazem „nabiał“ rozumiemy całe zajęcie się mleczywem, poczynając od dojenia krów i wychowania cieląt aż do produkcyjnego gospodarstwa mlecznego, wytwarzającego oprócz masła na sprzedaż sery ze słodkiego mleka na sposób zagranicznych. Dochód z gospodarstwa mlecznego jest tak wielki, że praca podjęta około niego opłaca się w zupełności, a potem jeżeli nawet nie znajduje się w posiadaniu tyle krów aby prowadzić na większą skalę produkcyjne gospodarstwo mleczne, to sama potrzeba i przyjemność wytworzenia na własny użytek wszystkiego w najlepszym gatunku, powinna zachęcić młode panie gosposie do szczerego zamięłowania tej pracy.

Zaczynając od krów wypada powiedzieć, że staranne utrzymanie krów dojnych jest jedną z ważnych przyczyn obfitego mleczywa i wybornych okazów przychówku, z których następnie obora wyborowa powstaje.

Warunkiem dobrego utrzymania krów są następujące trzy: 1) Obora powinna być obszerna, widna, zaopatrzona w dostateczną ilość okien, aby podczas zimy pomimo zamkniętych drzwi ogólny stan bydła i pościeli dobrze był widzialny, obory bowiem na wpół tylko widne, trudno jest w zimie oczyścić bez otwierania dłuższego drzwi przeciwległych sobie na roścież, przez co zbyt gwałtownie studzi się obora, a bydło na tem cierpi. Obora bowiem powinna być ciepła i ciągle ale nie gwałtownie przewietrzana, najlepiej się to skutecznie przez komin wyprowadzony na dach.

2) Na wiosnę i w lecie kiedy bydło wychodzi na pastwiska, należy pilnować, aby to pastwisko nie było zbyt oddalone i nie łatwo przystępne, nie wypędzać na słotę, strzedz złej drogi, wielkiego kurzu i dokuczania owadów.

3) O ile możliwości jak najdłużej karmić paszą świeżą, roślinną, w oborze lub na suchym pastwisku i jak najwcześniej z wiosną dawać zieloną paszę. W zimie dawać tyle paszy ile

krowa w stosunku swęj dojności potrzebuje, gdyż jedne krowy nasycają się prędkiej, drugie potrzebują daleko więcej, co pastuch zadający karm bydłu najlepiej sam zauważy i zastosuje.

Dobra krowa doić się powinna 300 dni w roku, zła trochę krócej, zawsze jednak najgorsza 250 dni najmniej, zależy to jednak wiele do tego czy cielę dłużej lub krócej będzie zostawione przy matce.

Z dzisiejszym jednak postępem hodowli bydła, wykarmianie cielęcia przez krowę zostało zupełnie zarzucone, a natomiast karmienie odbywa się w zupełnie odrębny sposób, który tu czerpiąc z podanego drukiem doświadczenia znanęj zaszczytnie w Księztwie Poznańskim gospodyni właścicielki dóbr „Smolary“ niżej podajemy.

W zwykłym jednak procesie karmienia cielęcia przez matkę, zostawia się je 4 do 8 nawet tygodni przy krowie, której przez pierwsze dwa tygodnie udaja się mleka, zmniejszając to udajanie w miarę wzrostu mleka, w wymieniu zatracą się takowe. Czasami ta wielka obfitość mleka przeciąga się aż do 6 tygodni, należy więc uważać, aby cielę miało dosyć, a jednak nie za wiele. W zwykłych więc warunkach, je-

żeli cielę przeznaczone jest na chowanie, zostawia się przy krowie od 6 do 8 tygodni najwyżej, jeżeli jest to okaz zasługujący na to, następnie przyzwyczajając je już od 4 tygodni do owsa podanego na sianie lub słomie, dodaje się zawsze mleka słodkiego, a następnie kwaśnego do papki robionej dla cieląt z ospy owsianej lub z kuchów siemiennych.

Jeżeli zaś ciele przeznaczone jest na rzeź, czyli na zabicie, dość jest 4 tygodnie ssania, zmienia się to jednak stosownie do wielkości cielaka, krócej jednak niż 4 tygodnie ssące cielęta dają bardzo niesmaczne mięso.

Powodem zmiany systemu nakazanego przez samą naturę wykarmienia cielęcia przez matkę, jest zbyt wielka strata mleka. Po pierwsze marnuje się wiele, jeżeli pomimo udajania krowa ma za wiele mleka dla swego cielęcia i takowe nie zużyte wypala się samo w wymieniu. Po wtóre krowa jest tak dobrą matką, że po odsadzeniu cielaka od niej nie chce dać mleka, bojąc się, aby wystarczyło dla cielęcia, nie umiając sobie zdać sprawy z tego, że cielę już odstawione, dopiero w parę dni nie mogąc już utrzymać mleka w wymieniu, zmuszona go się pozbyć. To wstrzymywanie udoju mleka trwa często parę tygodni i tym sposobem zetraca krowa

bardzo wiele mleka i daje go nawet mało aż do powtórnego ocielenia. Przemysł więc ludzki umiejący wszystko na swoją wyciągnąć korzyść i tu wyeksploatował naturę dla siebie, krowa bowiem nie mając obok siebie od pierwszej chwili po ocieleniu swego płodu, oddaje całe mleko nie zatrzymując go dla cielęcia swego.

Karmienie cieląt podług systemu używanego w Księstwie Poznańskim.

Cielęta odsadzać zaraz po ocieleniu od krowy i poić mlekiem ich matek. Pierwszego dnia dać pięć razy o 4-éj rano, o 8-éj, następnie o 12-éj w południe, o 5-éj wieczorem i o 9-éj po pół kwarty mleka świeżo udojonego. Drugiego dnia w tych samych odstępach po $\frac{3}{4}$ kwarty. Trzeciego dnia z rana $1\frac{1}{2}$ kwarty, w południe tak samo, o 5-éj i o 9-éj po jednej kwarcie dawać przez dwa dni. W miarę chęci do picia i wielkości cielęcia dodaje się mleka aż do 10 kwart dziennie. Zawsze świeżo udojone za każdym razem, aby cielę dostawało ciepłe. Trwa to cztery tygodnie, potem dolewa się kuchu siemiennego rozgotowanego i pół kwarty mleka kwaśnego. W przeciągu dwóch tygodni zwiększa się po trochu ilość kuchu i mleka kwaś-

nego, a ujmuje się słodkiego. W piątym tygodniu dostają cieleta w trzech porcjach napój powyższy, to jest z rana, w południe i wieczorem.

W szóstym tygodniu na każde danie dostaje $\frac{1}{4}$ funta kuchu. Cieleta więc bez żadnego uszczerbku w ich organizmie przechodzą z jednej paszy na drugą; czyni się to zwolna, zupełnie niepostrzeżenie dla nich. Poidło z kuchów i kwaśnego mleka dostają od 6—12 tygodni po jednym funcie na dobę i 9 kwart kwaśnego mleka, poją się zawsze w stanie letnim.

W trzecim już tygodniu uczą się jeść owies podany w słomie i koniczynie, a w braku téj na sianie, później dostają owies gnieciony z odrobiną plew pszennych lub owsianych, z domieszką ćwikły drobno porzniętej. W korytku prócz tego daje się zawsze sól kamienna, którą chętnie liżą. Tym sposobem wykarmione cieleta we dwa lata wydają piękne i wyrosłe bydło. Wielka czystość powinna być zachowana, tak naczynia do pojenia jako i korytka, za każdym daniem starannie wyczyszczone, gdyż podawanego jada w zakisłych naczyniach, pić nie chcą i jest im szkodliwe. Poślanie muszą mieć miękkie i suche, powietrze odświeżone, zagrodę jasną i obszerną, aby wygodnie chodzić mogły.

Krowy powinny się przestawać doić najwyżej sześć tygodni przed ocieleniem, gdyż mleko staje się ostre, szlamowate i niesmaczne.

Każdą jednak po pierwszym cieleniu krowę należy jak można najdłużej karmić choćby tylko na trzy tygodnie przed ocieleniem ją zostawiając, gdyż uznana jest rzeczą, że krowa następnie w tym samym czasie przestaje dawać mleko, w którym została zostawiona po pierwszym, choćby to nawet miało miejsce na trzy miesiące przed ocieleniem. Należy podczas tego jak najstaranniej utrzymywać im wymiona w czystości, obmywając często ciepłą wodą, a same dójki, które często pękają przed ocieleniem się krowy, co im sprawia wielki ból, smarować świeżym tłuszczem, to jest masłem lub szmalcem. Po ocieleniu zaś, pierwsze 4 dni mleko jest niesmaczne i niezdatne do użytku, wydaje go się do wylania, jeżeli, jak to teraz ma miejsce, cielę nie ssie matki.

Koniecznym warunkiem przy dojeniu krów jest obmywanie wymion przed zaczęciem dojenia wolną wodą, która powinna się zawsze znajdować w oborze w czasie dojenia, a co zatem idzie czystość rąk u dójek. Nikt nie uwierzy nawet, kto się tego z bliska nie dotykał, jak takie utrzymanie czystości przy dojeniu wpływa

na smak i trwałość mleczywa. Najmniejszy atom nawozu, który się dostaje z nieobmytego wymienia krowy do ciepłego mleka rozpuszcza się natychmiast, psuje smak całego udoju przez wymieszanie go razem. Ważném jest obmywanie i wycieranie wymion przed dojeniem, oraz mycie rąk po wydojeniu każdej krowy, bo jeżeli dójki po kilka krów doją, to przyjrzawszy się mleku udojonemu w cebrze taki jest uformowany kożuch brudu, że staje się prawie niemożliwe do użycia. Głównie płótno przez które się cedzi mleko do cebra zatrzymuje na sobie brud z rąk, należy więc je codziennie parzyć, a raz na tydzień wygotować. Szkopki drewniane co drugi dzień piaskiem szorować, jako też i ceber od noszenia mleka. Garnki codziennie wymyć i suszyć na powietrzu, ale nie na słońcu. Najmniejsze uchybienie w tych rzeczach jest powodem warzenia się śmietanki, a następnie złego smaku masła. Mieszkając na wsi i zajmując się sama nabiałem stwierdziłam to własnem doświadczeniem. Również baczną należy zwracać uwagę na dokładne wydojenie każdej krowy, brak dozoru w tym względzie staje się powodem zatkania gruczołów mlecznych, a dalej i zmniejszenia ilości dawanego mleka przy każdym następnym udoju. Drugą jeszcze stratą

jest to, iż każda pozostała kropla mleka nie wydojona w zupełności, zawiera w sobie 10⁰/₀ więcej tłuszczu, a zatem śmietanki niżeli początkowo wydojone mleko. Łatwo ztąd obrachować, że po wydojeniu garnca mleka a pozostawieniu choćby tylko pół kwarty w wymieniu, tracimy jedną czwartą co najmniej śmietanki czyli masła, jakiebysmy otrzymali z wydoju téj krowy.

Na dowód prawdziwości słów moich, przytoczę tu przykład jaki miał miejsce w Paryżu przy rozbiórce mleka na targach paryzkich o fabrykację podejrzanego. Otóż pewnego razu przedstawione przez urząd miejski mleko okazało stosunek dwie setnych części tłustych na kwartę mleka, kiedy mleko krowie w stanie normalnym mieć go powinno cztery i pół setne na kwartę. W skutek tego wytoczono przekupniowi proces o fałszowanie mleka i następnie skazano na karę. Ten apelował, dowodząc że mleko w sklepie nie uległo fabrykacji, kiedy jednakże gospodarz, z którego mleczarni pochodziło, utrzymywał toż samo i na usprawiedliwienie swoje sprowadził na grunt władze miejscowe, w obec których zachowując wszelkie możliwe ostrożności przeciw oszukaństwu, wydojoną została kwarta mleka, zlana w butelkę, zapieczętowana pieczęcią urzędową i natych-

miast do Konserwatorjum wyprowadzona, gdzie odbywa się rozbiór mleka. Rozbiór uskutecz-niony najstaranniej okazał znowu dwie setne i strony oskarżone tryumfowały, przecież mimo zapewnień urzędnika wyprowadzającego śledz-two, zarząd Konserwatorjum był pewny podej-scia i drugie zejście na grunt miało miejsce. Ale wtedy kwarta mleka była wziętą niespodziewa-nie, z całości już świeżego udoju i okazała się przy rozbiórce półpięta setnych na litr, jak spo-dziewaném było. Badania obwinionego gospo-darza doprowadziły go nareszcie do zeznań, że doszedłszy doświadczeniem do przekonania, że mleko z początku udoju jest mniej tłustem, sprzedawał je przekupniom miejskim zostawia-jąc sobie na masło mleko wydojone na końcu.

Tłustość i przymioty mleka czyli większy stosunek w jego częściach składowych tłuszczu zależy nie tylko od rasy bydła więcej wydają-cój mleka (rasa holenderska), ale także bardzo wiele od dobroci paszy jaką dostaje bydło. Krowy będące na złej i niepożywniej paszy da-ją mleko sine, zawierające mniej śmietanki, a za-tem i masła. Wiadomo jest nadto, że nie każda krowa i nie o każdej porze roku jednakowej dobroci daje mleko i tak np. mleko od krów jałowych czyli nie cielných, pomimo mniejszej

zwykle ilości jest daleko tłustsze. Następnie i to zauważyć należy, że mleko wieczorne jest o wiele tłustsze niżeli ranne lub południowe, z czego wynika, iż lepiej ostatnie dwa udoje zużywać na potrzeby domowe, wieczorne zaś li tylko na masło zachować. I tak się urządzać gdzie jeszcze są pachciarze, umiejący dobrze wyzyskiwać dwór na korzyść swoją, aby dając im mleko na garnce, jak to dziś powszechnie jest w zwyczaju, tam gdzie nie zaprowadzono jeszcze dotąd gospodarstwa mlecznego produkcyjnego, brać na swoją potrzebę i na wyrób masła dla siebie zawsze mleko wieczorne, a robiąc zapasy masła na zimę, robić je tylko w maju lub wrześniu, bo masło z tych miesięcy jest zawsze najtrwalsze.

Jako wspomnienie zaniedbania u nas gospodarstwa mlecznego powiem tylko, że dawniej dwór nie chcąc brać na siebie żadnego ciężaru pracy, wydzierżawiał pachciarzowi krowy rocznie, zostawiając sobie pewną ilość na własny użytek, a od krowy brano na cały rok od 10 do 12 talarów, wymawiając sobie w miarę ilości krów kilka sztuk cieląt rocznie na własny użytek. O dobrym przychówku bydła nie mogło być wtedy i mowy, jak w obec ludzi bez znajomości rzeczy trudniących się mleczywem, do-

jenie krów się odbywało, jaki brak dozoru czystości przy dojeniu panował, możemy mieć wyobrażenie po zamięłowaniu czystości u żydów i po ogólnym wstręcie, jaki panuje w ludzie naszym do porządku, nieprzezwykłonym w obec najsilniejszych starań ze strony klasy oświeconej. Dziś wiemy, że krowa w najgorszych warunkach powinna dać rocznie dochodu 44 rs. brutto. Co w dalszym ciągu tego rozdziału detalicznie wyrachowaniem zostanie.

Mleko składa się z materij tłustych, z pewnych soli, cukru mlecznego, białka (albuminu), wreszcie z kazeiny (pierwiastek serny) i wody. Gęstość i przymioty mleka, czyli stosunek jego części składowych nie są zawsze jednakowe, gdyż nie każda krowa nie w każdej porze roku daje równiej dobroci mleko. W zwyczajnych warunkach krowa powinna dawać od 6 do 8 kwart mleka dziennie, ilość ta jednak powiększa się znacznie w stosunku do paszy jaką dostaje bydło. Należy jeszcze zwrócić uwagę, że mleczność krów zwiększa się przez większą ilość zużytego napoju, i tak krowa cielna, gdy daje lub nie daje mleka, potrzebuje dziennie od trzech do pięciu garncy wody, zaraz jednak po ocieleniu spotrzebowywa 8 do 10, a nawet więcej garncy wody, a w miarę picia mleczność jej

powiększa się bez powiększenia ilości dawanéj paszy. Z tego doświadczenia wypływa, iż należy zwracać uwagę, przy jakiej paszy jaką ilość wody zużywa krowa i stosownie do tego ją poić, a ponieważ przy paszy zielonéj organizm zwierzęcia większą ilość wody zużywa, naturalnym jest wynikiem, że i mleczność krów zwiększa się przy świeżej paszy, a ztąd łatwo sobie wytłomaczyć, że przechodząc na suchą paszę w jesieni, mniej pije i mniej daje mleka, ale za to mleko o wiele jest tłuszciesze. Doświadczenia robione we Francji przez znakomitego chemika i agronoma francuzkiego dowiodły, że pasza zielona trawi się daleko łatwiej i lepiej, gdyż dzienna pasza krowy na obfitem pastwisku w lecie wynosi taką ilość trawy, która wysuszona ważyłaby 30 kilogramów siana; a kiedy paszy zielonéj zjada tyle, bardzo chętnie z pożytkiem dla mleczności, to jest niepodobieństwem, aby mogła zjeść 30 kil., co odpowiada 75 f. naszym suchego siana; w Szwajcarji bowiem dają tylko 17½ kilograma czyli 35 fun. siana dziennie krowie. Jak wyżej powiedziałam w przecięciu nasza zwyczajna krowa daje mleka od 6 do 8 kwarta na dzień. Taki sam wydatek otrzymują we Francji 6 do 8 litr., w Holandji przy paszy dowolnéj ile tylko bydło zjeść może, wydatek mleka jest

11 litrów, w Szwajcarji przy paszy jak wyżej powiedziano, krowa daje $7\frac{1}{2}$ litra w przecięciu. Litr równa się naszej dawniej polskiej kwarcie a dzisiejszej $1\frac{1}{4}$ kwarty.

Mleko słodkie, ten tak poszukiwany w codziennym życiu produkt, często ulega w sprzedaży zafałszowaniu. Najłatwiejsze i najbardziej w zwyczaj wprowadzone dla powiększenia ilości jest rozcieńczenie wodą, dodanie zbieranego do niezbianego, zebranie części śmietanki z niezbianego, lub dolanie mleka do śmietanki. Lecz tego rodzaju fałszowanie, jakkolwiek należy do oszukaństwa, jednak jest nieszkodliwe, bo nie wpływa bezpośrednio na zdrowie. Pomimo, iż są jeszcze rozmaite inne sposoby fałszowania mleka, ale że te wymagają pewnej umiejętności i wprawy w dopełnianiu mieszanki, rzadziej się więc przytrafiają, a chociaż są sposoby chemiczne wykrycia tych przymieszek, jednak wymagają one zbyt wiele czasu i trudności aby kupujący się niemi zajmował. Jedyne bodaj praktyczny sposób pozostały, — jest wprawa oka i smak. W Paryżu i w wielkich stolicach Europy policja ma obowiązek sprawdzać fałszowanie mleka, odsełając je do Konserwatorjum sztuk i rzemiosł, chociaż

przepisami policyjnymi oznaczona jest możliwa przymieszka wody do mleka.

Najkorzystniejszym spieniężeniem mleka jest bez zaprzeczenia sprzedaż w stanie świeżym, gdyż bez żadnego trudu i zachodu otrzymuje się żądany zysk, nie wydawając nic na wydobycie tego zysku, czyli nie eksploatując na ten cel pracy i czasu, które dziś największe pochłaniają sumy. Dla tego też posiadacze licznych inwentarzy i urządzonych mleczarni w okolicach wielkich miast, dokładają możliwych starań, aby zawiązać stosunki z mleczarniami w mieście lub nawet sami ponosząc koszt eleganckiej wysyłki na detaliczną sprzedaż, robią wszelkie możliwe zabiegi, aby tylko bez kosztów wydobyć żądane korzyści z mleka, oszczędzając tym sposobem najdroższego na pieniądź dziś zamienionego produktu, czasu, którego praca około nabiału tak wiele pochłania. Jednak są okolice, gdzie możność zbytu świeżego mleka, miejsca mieć nie może, a obfitość łąk i paszy daje przypuszczalnie największe korzyści z hodowli inwentarza, tam więc należy zaprowadzić gospodarstwo mleczne produkcyjne ze wszelkimi postępami ulepszeniami, aby w ten sposób największe otrzymać z mleka korzyści.

ROZDZIAŁ III.

Dwa nowe aparata mleczne.

1. Centryfuga czyli nowy systemat prowadzenia mleczarni, za pomocą odśrodkowca.

Od wielu już lat największem staraniem zajmujących się racjonalnem prowadzeniem gospodarstwa nabiałowego było aby za pomocą oziębiania mleka, dojść do zebrania największej ilości śmietanki, zanim mleko skwaśnieje, aby tym sposobem wyzyskać mleko, w możebnie najwyższy sposób. Otóż przed ośmioma laty, idąc w pomoc tym staraniom, inżynier W. Lefeldt z Schöningen, wymyślił oziębiacz do mleka, który lat temu kilka, na Wystawie rolniczej, przedstawił działający, ze wszystkimi możliwemi warunkami; w następstwie tenże inżynier zastosowując działanie siły odśrodkowej (manez), używaną już dawniej w różnych gałęziach przemysłu, zbudował odśrodkowiec do mleka, który już kilka lat temu na Wystawie

Rolniczój, w całym ruchu działania przedstawił i objaśnił żywym słowem Dr. Lesser, zajmujący się specjalnie urządzeniem centryfugalnych gospodarstw nabiałowych.

Bezzaprzeczenia Lefeldt wynalazkiem swoim, otworzył całej gałęzi drobnego gospodarstwa mlecznego, szeroką drogę przemysłu, który w następstwie musi wpłynąć na hodowlę inwentarza. Odśrodkowiec systemu Lefeldta jest najlepszy z dotąd znanych, chociaż wielu innych pokusiło się o naśladowanie i ulepszenie całego przyrządu, jednak model wystawiony na Wystawie w 1884 roku, przez D-ra Lessera, tak zwany „przelewkowy“, jest najprostszy z dotąd znanych przyrządów, do odtluszczania mleka, pod wpływem działania siły odśrodkowej czyli zwykłego manezu, o sile paru koni, używanego od niepamiętnych lat do młockarni, sieczkarni i t. p. Siłą tą poruszany przyrząd, zwany „centryfugą“, składa się z bębna formy pudełkowatej, wykutego w całości ze stali, mający średnicy w świetle 45 centymetrów, wysokość ścian wynosi 10 centymetrów. W dnie zostawiony jest otwór, przez który sięga do wnętrza bębna oś pionowa, na której cały aparat się obraca. Wierzch jest zamknięty, a w górnej części umieszczona skrzynka, z której czte-

ry kanały prowadzą całkowite mleko do wnętrza bębna. Mleko całkowite, tylko co wydójone (nazwa techniczna), pod wpływem siły odśrodkowej, dostawszy się do bębna, ustawia się czyli dzieli samo w pierścień, z trzech warstw złożony, z których zewnętrzna składa się z mleka zbieranego, środkowa z mleka całkowitego, a wewnętrzna ze śmietanki. Trzy te warstwy pchane siłą odśrodkową (przyrząd połączony jest z manieżem) razem z bębniem wirują. Roztłaczane przez dopływające i nieustannie rozpadające się mleko, obie boczne warstwy rozdzielają się w przeciwnym kierunku. Mleko odtłuszczone ze śmietanki, czyli zebrane, natrafiając na otwór rurki oznaczonej właściwą liczbą, wznosi się w nią i spływa po wierzchu bębna do skrzynki ustawionej na ten cel; śmietanka zaś własnym ciężarem spada na dno i odcieka do podstawionego naczynia, ochłodzonego wodą zimną, aby nie kwaśniała, mleko zaś zebrane można odprowadzać wprost do kotła o podwójnych ścianach, w którym ogrzane za pomocą pary i podpuszczki zwarza się, a następnie odrazu przerabia na sery rozmaitego gatunku.

Śmietana zaś jak zwykle przerabia się w kierzniach na masło, o produkcji którego traktuje rozdział IV.

Przyrząd Lefeldta ma tę wielką zaletę, iż śmietanka oddzielona od mleka, nie ulega wcale niepotrzebnemu biciu o ściany zbiornika i nie szumuje się, przez co można ją następnie zostawić do zgęszczenia i podkwaszenia, które jest konieczne przy wyrobie masła, na trwałą zimowy produkt; masło bowiem ze słodkiej śmietanki, nigdy długo trwałem być nie może i jest smaczne tylko pierwsze kilka dni. Centryfuga Lefeldta wymaga siły paru koni, robi na minutę obrotów 3,000, a w godzinę odtłuszcza 250 do 300 kwart mleka. Cena całego przyrządu wynosi 400 rubli, cło i fracht przeszło 50 rs.

Z tego streszczonego opisu centryfugi mogą mieć czytelniczki pojęcie o całym aparacie. Wprowadzenie centryfugi w gospodarstwie mlecznem, stawia dopiero przerób nabiału w liczbę korzystnych przemysłowych interesów rolnictwa, nie może być jednak w żadnym razie zastosowana do mniejszych gospodarstw i zaledwie koszt i urządzenie takowego, którym się u nas w kraju zatrudnia D-r Lesser, opłacić się może przy 50 krowach i odpowiednich temu warunkach. Z drugiej znów strony, urządzenie takiej mleczarni wymaga wyższej znajomości w tym kierunku, osób zajmujących się tą gałęzią gospodarstwa, dla tego odzywamy się do

pań obywaterek kraju, aby która urządziwszy u siebie centryfugalną mleczarnię, otworzyła w domu swoim przystęp dla córek obywatelskich, dając im możność gruntownego nauczania się, całego przemysłu nabiałowego, w ściśle oznaczonych, a najszerszych rozmiarach, będzie to czyn prawdziwie obywatelski, bo nie tylko, że rozszerzy wiedzę przemysłową kobiet naszych, ale rozwinie tę gałąź przemysłu na sposób Szwajcarji, Francji lub Holandji, co u nas jako w kraju przeważnie rolniczym, jest obowiązkiem każdego, dobrze myślącego obywatela.

2. Aparat do utrzymania mleka słodkiego w stanie świeżości sławnego chemika Pasteur'a.

Pragnąc czytelniczki moje zapoznać ze wszystkimi innowacjami w przyborach gospodarczych, opiszę im nowo wynaleziony przyrząd, do konserwowania mleka, za pomocą ogrzewania i natychmiastowego ochładzania, którego wynalazcą jest uczony francuzki chemik, Pasteur, dziś tak sławny szczepieniem ludziom ochronnej wścieklizny.

Wiemy, jak ważną rzeczą jest, zakonserwowanie, w stanie świeżości słodkiego mleka, na przesyłkę z miejsc więcej oddalonych od miast, a często i na użytek domowy. Otóż zakonser-

wowanie mleka w stanie niezmiennym, od dni 4 do 5-ciu, zasadza się na szybkim ogrzaniu takowego od 48 do 52-ch stopni Reaumura (60 stopni mleko ma w czasie wrzenia) i zaraz natychmiastowem ochłodzeniu do 10 stopni Reaumura. Aparat ogrzewający, jest z grubiej żelaznej blachy, z wierzchu zamkniętej; na zewnątrz cylinder ma 86 centymetrów wysokości, a w przecięciu 60 centymetrów szerokości, stoi na wysokim trójnogu śrubowanym tak, aby go można poziomo ustawić. Wewnątrz umieszczony jest drugi cylinder, a mleko ogrzewane bywa za pomocą wody, umieszczonej między dwoma cylindrami, a ogrzanej parą, do 60 stopni Reaumura. Skoro woda jest już tak ogrzana, wtedy wpuszcza się mleko z rezerwoaru, umieszczonego nad aparatem, a to, spływając po wyłożonych rynienkach cienkimi strumieniami, doprowadzone zostaje do żądanej temperatury i spływa rurką opatrzoną termometrem, okazującym stopnie gorąca, na chłodnik umieszczony pod ogrzewaczem, gdzie ciągły dopływ zimnej wody, wystudza mleko do żądanej temperatury, a następnie mleko spływa do podstawionego w tym celu naczynia.

Mleko tym sposobem ogrzane i ochłodzone jest o wiele trwalsze, niżeli przetrzymywane su-

rowo. Mleko nawet zbierane, przeprowadzone przez aparat, wytrzymuje całą dobę dłużej, zanim się zsiądzie. Mleko zaś prosto od krowy, pomimo jak to po fachowemu nazywają „pasteuryzowane“, może być w następstwie, gdyby nie zostało spieniężone w stanie świeżym, użyte na sery, robione z podpuszczką, a tylko wymaga większej ilości podpuszczki i dłuższego czasu do stężenia twarogu, co nie wpływa ujemnie na dobroć serów. Nadto, doświadczenia robione z przyrządem Pasteur'a, na ostatniej Wystawie wytworów nabiałowych w Monachium dowiodły, iż mleko tym sposobem przechowane, można następnie przeprowadzić przez centryfugę, dla odłączenia śmietanki i że to nie ma wpływu na zmniejszenie ilości wyrobianego zeń masła.

Z tego wynika, iż w gospodarstwach nabiałowych, na większą skalę prowadzonych, utrzymanie mleka w stanie świeżym, za pomocą aparatu Pasteur'a, wielkie mogą przynieść korzyści szczególnie tam, gdzie mleko w stanie płynnym może mieć odbyty, co jak wiemy, dla produkcji jest i będzie najkorzystniejsze.

ROZDZIAŁ IV.

Produkcja masła.

Z chwilą wydojenia mleka zaczyna się już przerabianie czyli przetwórcze mleka na masło albo raczej produkcyjne nabiałowe gospodarstwo. Najpierwszą też czynnością jest przechowanie mleka, a pierwszym w tej czynności warunkiem wzorowa czystość naczyń użytych. Po każdym użyciu naczynie powinno być doskonale wymyte i wywietrzone, ażeby pozostałe skwaśnione cząstki poprzedniego mleka nie wpłynęły na zepsucie następnego. Dawniej i dziś jeszcze w okolicach nie idących zbyt szybko z postępem czasu używają naczyń glinianych polewanych koniecznie, gdyż nie przesiakają tak jak nie polewane, a tym sposobem nie ulegają tak prędko kwaśnieniu, lub też drewnianych, które następnie zaczęto używać; oba te rodzaje naczyń należy utrzymywać w jak największej czystości i tu przesady w porządku być nie może

Naczynia tego rodzaju powinny być codzień parzone, szorowane, a raz na tydzień ługiem z popiołu drzewnego wygotowanym lub lekkim roztworem sody, wiechciem z rogoży szorowane, inaczej mleko przenika ściany naczyń w czasie kwaśnienia, i przyspiesza zsiadanie się mleka, co naturalnie wpływa na zmniejszenie ilości śmietany.

Obecnie w większych racjonalnych zakładach nabiałowych używają naczyń żelaznych emaljowanych, te, jakkolwiek wymagają pierwiastkowo znacznego nakładu, są łatwiejsze do utrzymania w czystości, a trwałością równoważą niższą cenę pierwszych.

Na ustawianie się śmietany ma wielki wpływ forma naczyń, w naczyniach płaskich, szero-kich kulki tłuszczu zawarte w mleku łatwiej się wydostają na wierzch, naczynia więc powinny być wysokie na 8 do 10 cali, a mleka nie powinno być wyżej nad 6 do 7 cali: im bowiem wyższa będzie wysokość mleka, tém mniejszy będzie wydatek śmietany, bo dużo tłuszczu zostanie w mleku, nie mogąc się w zupełności wydobyć na wierzch przez wysoką warstwę mleka. Miejsce przeznaczone do przechowania mleka, które najlepiej, aby było w głębokich murowanych suterynach, powinno być obszerne, aby

wszystkie naczynia z mlekiem mogły być ustawione nie na podłodze, lecz na ławkach lub na stołach, jedne obok drugich przynajmniej na łokcieć od ziemi wysokich. Nie dobrze bowiem stawiać je na półkach jedne nad drugimi, wyżej stojące ogrzewane wtedy bywają parą wydobywającą się z niżej stojących, a tym sposobem nie wszystkie byłyby w jednakowych warunkach temperatury dla wydzielania się śmietany. Nieodzownym także z każdej dobrze utrzymanej mleczarni jest termometr prawidłowo przez zawieszenie na gwoździu zawsze funkcjonujący. Jeżeli miejscem na przechowanie mleka jest piwnica, to takowa nie powinna być zbyt głęboka lecz sucha, murowana, z podłogą cegłą wyłożoną, ponieważ jednak o takie nie tak łatwo, więc dla zabezpieczenia mleka od zbytnej wilgoci, jestem w zasadzie przeciwną piwnicy, gdyż pomimo wszystkiego wilgoć piwniczna w niej się zawsze wydobywająca głównie jesienią w czasie dżdżystym, częstokroć może wytwarzać pleśń na powierzchni mleka, która psuje smak masła. Świeże dobre powietrze jest niezbędnym warunkiem dobroci śmietany, a co zatem idzie i masła. Skład więc na przechowanie mleka powinien być obszerny, widny, o dwóch oknach, chłodny i względnie wilgotny,

a czystość i częste przewietrzanie jest tu koniecznym warunkiem dobroci masła; w lecie dla zabezpieczenia mleka od much wstawić w okna siatki druciane przeciw owadom; przy jednej ścianie powinny być obszerne półki do garnków i potrzebnych sprzętów, cebrzyk ze świeżą wodą do obmycia lub wypłókania tego co jest pod ręką. Z boku stolik do podstawienia dzieżki w czasie zbierania śmietany lub tym podobne. W ścianie powinny być wbite parę haków na wagę, ścierki i t. d. W kącie powinna stać miotła, aby codzień mleczarnia była zamieciona, gdyż tym sposobem nie zbiera się nigdy odrazu dużo kurzu, co zaledwie minutę zabiera codziennie czasu. Mleko cedzić trzeba w sieni mleczarni, aby się nie rozlewało, gdyż mleko schnąc na podłodze lub na stole sprawia stęchliwą szkodzącą całą mleczarni. Skład na mleko powinien się znajdować koniecznie od północy, gdyż mleko powinno się ustawać koniecznie w temperaturze niższej 2 st. Reaumura do zera. Chcąc otrzymać największą ilość śmietany z wydojonęj ilości mleka, należy się przede wszystkim starać o największe opóźnienie skwaszenia mleka, co jest najpierwszym warunkiem w procesie przetworu mlecznego. Zostawwszy bowiem mleko świeżo wydojone

w spokojności, cząstki tłuste w niem zawarte, jako lżejsze, wznoszą się na jego powierzchnię, tworząc mniej więcej grubą warstwę śmietany, dopóty dopóki mleko kwaśniejąc nie zatrzyma w sobie tych cząstek tłustych, które nie zdołały jeszcze wypłynąć na powierzchnię mleka. Dla tego należy dołożyć wszelkiego starania, ażeby wydzielanie się śmietany nastąpiło o ile można najprędzej zanim reszta mleka skwaśnieje.

Dawniej sądzono powszechnie, że właściwa temperatura ustawiania się mleka jest między 12-ma a 16-ma stopniami ciepła i wiadomo jest powszechnie, że w temperaturze 15 stopni ustaje się mleko w ciągu 36 godzin; oziębiając je do 6 stopni ciepła śmietana wydzieli się w ciągu 24 godzin, a przy dwóch stopniach tylko ciepła zupełne wydzielenie śmietany nastąpi już po 12 godzinach, przy tak niskiej temperaturze unoszący się tłuszcz pod górę nie będzie zabierał z sobą, chyba w nieznacznej ilości, cząstek sernika, białka, cukru i t. p., które w następstwie psują smak i szkodzą trwałości masła.

Zniżenie bowiem temperatury utrzymując ją wszelako około czterech st. ciepła, zgęści wodę wraz z ciałami w niej rozpuszczonemi, powiększy jej ciężar i utrzymywać ją będzie bliżej

spodu naczynia, przez co ułatwi lekkim kulkom tłuszczowym wybijanie się na wierzch, prawie bez przymieszek. Gdy zaś zużywać będziemy na to więcej czasu, przy temperaturze niewiele nawet wyższej, to nieuniknienie część cukru mlecznego przejdzie w kwas mleczny, pod którego wpływem sernik ścinać się zacznie; tak więc sernik osadzający się z roztworu jako i kwas, znajdujący się już w serniku, uniesione zostaną przez tłuszcz do górnych warstw śmietany, w której to warstwie kulki tłuszczowe pływać będą w zakwaszonym płynie pozostałości mlecznych. Tak więc oziębiając mleko nie tylko otrzymamy w ten sposób największą ilość śmietany w krótkim czasie, lecz śmietana ta będzie wolna od ciał nietłuszczowych, psujących smak i trwałość śmietany, a następnie masła. Powietrze zanieczyszczone zawierając w sobie obce gazy, wyziewy i szczątki organiczne w zetknięciu z mlekiem przenika w nie i może spowodować rozkład, fermentacje i inne przeobrażenia w częściach składowych mleka, oraz rozwinięcie się w niem grzybów, to jest pleśni, przez to tak samo mleko jako i wyroby z niego poczynione, nabrać mogą niewłaściwego smaku, zapachów obcych i stęchlizny. Dla utrzymania czystości powietrza niezbędna jest przewiewność pomieszcze-

nia gdzie się mleko ustaje. Używana do chłodzenia ustającego się mleka woda z lodem, a gdzie można woda z lodem źródłana bieżąca, będąc zimniejszą od otaczającego powietrza, wywoła i powiększy naturalny przeciąg, a nasycając powietrze parami, oziębiać je będzie i utrzymywać w stanie świeżości. Nadto wilgoć ochłodzonego powietrza nie dopuści utworzenia się na powierzchni śmietany warstwy stwardniałej i zgorzklęj, której gorycz udziela się następnie masłu. Przytem napojone czystą wilgocią powietrze wyciągnie z łatwością z mleka zapach obory, który także udzieliłby się i masłu. Przy tém zwrócić uwagę, że powietrze ze psute jako cięższe od czystego opada na dół i dolne warstwy są zawsze więcej od wyższych zanieczyszczone, a więc nie należy, jak to już powiedziałam, mleko, masło i śmietanę ustawiać na podłodze, lecz przynajmniej na łokieć wysokości po nad ziemią.

Do chłodzenia mleka używano i używają dotąd rozmaitego rodzaju sposobów i przyrządów wymagających osobnych pomieszczeń statków i wielkiej liczby rąk. Niedawno dopiero Wieland podał nadzwyczaj prosty i łatwy budowy przyrząd do oziębiania mleka, następnie do wypuszczenia pozostałego po ustaniu się

śmietany, unikając tym sposobem zbierania jój łyżką. Jest to skrzynia drewniana bez wieka, zatem z wierzchu otwarta, głęboka na jedną stopę, szeroka na stóp pięć, a długa 10, mocno zbudowana i ustawiona na rusztowaniu z nóg silnie związanych, mniej niż łokieć wysokich. Skrzynia wewnątrz, w poprzek długości rozdziela się na 4-ry przedziały trzema drewnianymi przegródkami, przedziały objają się szczelnie blachą cynkową, żeby przez nią woda nieprzechodziła i niepsuła skrzyni. Nad jedną z krawędzi po długości skrzyni przymocowywa się rura komunikująca z rezerwoarem z zimną wodą, od téj rury do każdego przedziału prowadzą wentyle, lub zakrzywione rurki zamykane kranikami; pod skrzynią u przeciwnego krawędzi umieszczona jest rura odciekowa, komunikująca się mniejszemi rurkami także zaopatrzonemi w krany z każdym przedziałem osobno, tak aby puściwszy wodę górną rurą tyle jój do każdego przedziału napłynęło, ile jednocześnie dolną odpływać może. W każdy z przedziałów wstawia się żelazną emaliowaną waniankę na nóżkach, żeby pomiędzy dnem skrzyni i wanianki pozostawał cal wolnego miejsca na przeciek wody, a między ścianami wanianki i przedziału skrzyni, żeby zostało 1 i pół cala

odstępu, tak więc żeby wanienka ze wszystkich czterech stron i pod dnem mogła być otoczona bieżącą wodą. W każdej wanience u samego dna znajduje się otwór do którego wśrubowuje się rurkę, a ta przechodząc przez ścianę skrzyni wychodzi na zewnątrz i zamyka się kranikiem. Po wstawieniu wanienki i wśrubowaniu rurki, nalewa się mleko do takowej i jednocześnie puszcza się wodę do przedziału, tak żeby napełniła przestrzeń między wanienką i ścianami przedziału, pozostawiając jednak cał wolnego miejsca od wierzchu; wtedy otwiera się kran dolnej rurki przedziału i utrzymuje się ciągły przepływ wody. Jeżeli woda nie była oziębiona w rezerwoarze, to wanienki w skrzyni okładają się lodem, ażeby doprowadziwszy wodę do odpowiedniej temperatury, mleko ochłodzić i utrzymać niewyżej 3 lub 2 stopni ciepła. Skoro śmietana ustoi się, co trwa zwykle niedłżej jak 12 do 15 godzin, niepotrzeba ję zbierać łyżką, lecz otworzywszy kranik rurki wychodzący z wanienki spuszcza się nim mleko, w wanience zaś pozostaje śmietanka. Mając tak urządzony przyrząd można tak mleko jako i śmietankę rozgatunkować na gęstsze i rzadsze, tłusciejsze i mniej tłuste. Budowa jest nadzwyczaj prosta, wymaga małej obsługi tembardziej, że uwalnia

od noszenia mleka do piwnicy lub lodowni, co szczególnie w czasie lata jest niezbędne; bo całą manipulację można odbywać w izbie, która powinna być przewiewna, wychodzić na północ, powinna być dostatecznie zabezpieczona tak od gorąca, jako i różnych niepotrzebnych odorów i rozmaitych nieproszonych gości. Przyczem zwraca się uwagę, żeby nie mieszać z sobą mleka różnych udojów i w razie potrzeby kwaśnej śmietany, czy na masło, czy do użytku, dać śmietanie skwaśnieć już po odciągnięciu z pod niej mleka. Innego rodzaju przyrządów i sposobów wydzielania śmietany z mleka nie opisujemy; jest ich bardzo wiele, ocenić ich wartość i doniosłość nietrudno, trzymając się zasad tu powyżej podanych. Ze znanych najlepszy jest przyrząd Lefeld'a i Szwarca.

Przyjętą od dawna i w zwyczaj wprowadzoną zasadą jest zbieranie śmietany po skwaszeniu mleka; chociaż jednak przyzwyczajenie staje się drugą naturą i zakorzeniony raz zwyczaj trudno wykorzenieć, jednak idąc z postępem nauki, a przede wszystkim chemji, której doświadczenia dowiodły niezaprzeczoną wyższość masła robionego ze śmietany póki mleko jeszcze się nie zsiadło; dla tego też gospodynie powinny się starać zwyczaj ten nie oparty na nauce

wyplenić. Śmietanę zbierać można, jakieśmy wyżej powiedzieli, w 12—15 godzin, kiedy mleko jest jeszcze słodkie, a wszelkie kulki tłuszczowe już na powierzchnią wypłyną, jednak czas ten przedłużyć można nawet do 24 godzin; jeżeli warunki postępowania z mlekiem są zachowane przez zaziębienie, mleko więc najzupełniej słodkie jeszcze po 24 godzinach będzie. Śmietanę zebraną z rzadkiego jeszcze mleka zostawić na godzin 12 w tym samym miejscu w spokoju i dopiero używać na masło, gdyż wtedy dopiero następuje całkowite oddzielenie się maślanki od masła, a śmietana zgęstnieje, co przyspiesza i ułatwia sam wyrób masła. Tym sposobem postępując otrzyma się więcej masła, które będzie delikatniejsze i trwalsze. Jestem zupełnie przeciwna robieniu masła ze słodkiej śmietanki, gdyż z doświadczenia własnego wiem, iż nigdy masło nie będzie tak tłuste i tak trwałe jak ze świeżej śmietany, za jaką uważać należy zebraną we 24 godzin, gdy mleko jeszcze jest słodkie. Masło ze słodkiej śmietanki będzie zawsze rzadsze, jakby pianka i daleko mniejszy jest wydatek, głównie zaś jest nietrwałe. Zasadniczym tu prawidłem jest, aby przy wyrobie masła używać zawsze mleka z jedno-razowego udoju, wtedy bowiem zebrana śmie-

tana wszystka będzie w jednym stopniu kwaśnienia; to też nam tłumaczy, dlaczego masło wyrabiane przez kolonistów wiejskich nigdy nie jest dobre; gdyż mając niewielką liczbę krów, zbierają śmietanę z całego tygodnia, przerabiając ją razem na masło, nie rozumiejąc nawet, że to wywiera jakikolwiek wpływ na dobroć masła. Niewiadomość grzechu nie czyni, my jednak przy każdej sposobności przypominamy młodemu gosposiom, jak potrzebne jest wszechstronne wykształcenie w gospodarstwie postępowem. Dla tego też podaliśmy wyżej opis nowego aparatu przy prowadzeniu gospodarstwa mlecznego zwanego „centryfugą”.

Nie będziemy tu opisywać wszystkich znanych zwyczajnych przyrządów do robienia masła, kierzni i t. p., wiemy bowiem, że i w butelce a nawet i na misce rozwierciwszy odrobinę masła i dolawszy do niego śmietany, mieszając ciągle w jedną stronę łyżką, można zrobić masło. Prowadząc wyrób masła na większą skalę, używane są przyrządy mechaniczne, konstrukcja ich prosta polega na możliwości dokładnego rozbijania i mieszania śmietany z możliwością przyśpieszania i zwalniania ruchów, oraz regulowania temperatury. Ulepszone przyrządy do robienia masła są o podwójnych ścia-

nach, ażeby między takowe można było wlewać ciecż oziębiającą, wymiar takiego statku powinien odpowiadać ilości śmietany z jednego udoju, który jednak napełnia się tylko do dwóch trzecich części. W przyrządzie znajdują się mieszadła, to jest platy proste lub wygięte, okrągłemi małemi otworami wypełnione. Ruch mechaniczny komunikuje się albo całemu przyrządowi za pomocą gwintowanych kółek, albo też, co bywa częściej, tylko wewnątrz umieszczonemu mieszadłu. Każdy przyrząd czyli maślnica użyta do roboty masła powinna być tak zbudowana, aby we wszystkich swych częściach dobrze oczyszczona być mogła. Wszelkie nowo wynalezione przyrządy do robienia masła choćby najbardziej udoskonalone, są złe i niepraktyczne, jeżeli im brak tego pierwszego i zasadniczego warunku dobrej maślnicy, co często bywa następstwem złego masła. Maślnica przed każdym i po każdym użyciu powinna być wymyta w lecie zimną wodą a w zimie ciepłą. Naczynia do zsiadania śmietany, łyżka do zbierania, maślnica, niecka, donica i stolnica do płukania i przerabiania masła powinny być utrzymywane w największej, przesadzonej czystości, a w razie okazania jakiego zbutwienia w drzewie, wyrzucić i zastąpić

nowemi, gdyż drzewo zbutwiałe powoduje zjeł-
czenie masła przez wytwarzające się kwasy.
W czasie upałów robić masło należy rano przed
godziną 8 lub wieczorem przed samym zacho-
dem słońca, można nawet włożyć dla ostudze-
nia śmietany, jeżeli ma więcej jak 14 stopni cie-
pła parę kawałków lodu. W zimie zaś, jeżeli
śmietana nie dochodzi 14 stopni, wlać trochę
cieplej wody, jednak niezbyt gorącej. Wyr-
bianie choćby największej ilości masła, dłużej
godziny czasu nie wymaga; śmietana użyta na
masło powinna mieć ciepła od 13 do 14 stopni
Reaumura, podczas roboty temperatura przez
samo działanie ruchu podnosi się, należy ją je-
dnak utrzymywać najwyżej do 17 stopni. Po
zbiciu i wyjęciu masła należy go ugnieść razem
to jest wycisnąć i wypłókać w obfitój wodzie,
tak żeby wydzielić pozostałą w nim maślan-
kę i inne części składowe mleka. Cukier mleczny
oraz zapach traw gdy zostaną w masle, nadają
mu tak poszukiwaną wartość majowego masła.
Lecz gdy chodzi o zakonserwowanie masła na
dłużej, warunki zmieniają się; należy się starać
cukier mleczny oddzielić od masła, gdyż tenże
łatwo przy słabem ociepleniu przez działanie
powietrza przechodzi w kwas mleczny i wraz
z ciałami aromatycznymi przyczynia się do roz-

kładu tłuszczowych połączeń masła, przez co to ostatnie gorzknie, jełczeje, szczególnie gdy w niem zostanie choćby cząstka niewyciśniętej maślanki, dodającj słodyczy w świeżem maśle. Takie to są odmienne własności świeżego masła a solonego. Dla tego masło przeznaczone na przechowanie powinno być doskonale płukane i wyciskane dopóty dopóki zupełnie czysta woda odchodzić nie będzie. Zwyczajnie taka przeróbka odbywa się w dużej donicy i dla tego ani łatwą ani dokładną być nie może, łyżka rozgrzewa się od ręki na czém masło cierpi.

Najprostszy ręczny przyrząd do wyciskania wody z masła składa się ze stolnicy drewnianej pół łokcia szerokiej, długiej przeszło łokieć, po długości obitej listwą. Na brzegu w środku szerokości przytwierdza się drążek czworograniasty, tak aby nim można było robić poruszenia od brzegu do brzegu stolnicy, najlepiej zrobwszy dużą dziurę na końcu drążka zasadzić go na mocny drewniany gwóźdź, wystający ze stolnicy na brzegu pośrodku jej szerokości, gdy otwór w drążku będzie dość obszerny, to będzie można poruszać nim z łatwością od brzegu do brzegu stolnicy i unosić go do góry. Tym sposobem położone na stolnicy masło przerobi się prędko i dokładnie. W wielkich zakładach mle-

cznych używają do przerabiania masła rozmaitych przyrządów, które w zasadzie zawsze opierają się na możliwości wyciśnięcia masła bez rozgrzania go. Nie trzeba ugniatać masła w dużych ilościach, gdyż w takim razie z trudnością oddziela się maślanka, jeżeli jednak ma być użyte w ciągu kilku dni jako świeże niesolone, nie trzeba go bardzo płókać, gdyż woda odbiera mu właściwy zapach i świeżość.

Streszczając to cośmy powiedzieli wyżej o wyrobie masła, widzimy, że chcąc otrzymać produkt dobry i trwały, należy używać mleczywo pochodzące z jednego udoju, nie mieszać śmietany dawniejszój z późniejszą, przestrzegać czystości naczyń, wyrabiać masło prędko, w czasie roboty utrzymywać właściwą temperaturę, po zrobieniu płókać i wyciskać dokładnie.

Tak zrobione masło nietylko że będzie w smaku i użytku doskonałe, lecz da się długo przechowywać i daleko przewozić. Chcąc go jednak dłuższy czas utrzymać w stanie dobrym, przedewszystkiem należy go posolić, sól bowiem ma własność powstrzymywania rozkładu ciał organicznych, następnie upakować ściśle w naczynie nieprzenikliwe, tak aby powietrze nie zakradło się wśród masła i z zewnątrz nie miało do niego przystępu. Dalej przechowywać nale-

ży masło w suchém miejscu w spiżarni lub na górze, nigdy w piwnicy, gdyż wilgoć powoduje rozkład tłuszczów i masło dłużej trzymane w piwnicy jełczeje, a gdy jeszcze jest nieściśle upchane, po pewnym przeciągu czasu kwitnie, czyli dostaje wewnątrz zielonych pręgów.

Do solenia masła używać soli kamiennéj tłuczonéj, biorąc dwa łuty soli na funt masła, a po kilku dniach, gdy sól rozpuści się już dostatecznie należy znowu przerobić masło dla oddzielenia powstałej wody. Jeżeli masło ma być konserwowane na zimę, soli się je powtórnie w cztery tygodnie, przerobiwszy je doskonale z pierwszej soli i odlewając uformowaną wilgoć, używać znowu dwa łuty soli na funt masła i układać w garnki kamienne lub faski, posypując dno cienką warstwą soli, a po napełnieniu na wierzchu posypać znowu solą, przykryć gałganikiem i szczelnie dopasować u faski pokrywę, a garnki kamienne obwiązać papierem albuminowym. Faski do masła na sprzedaż powinny być z drzewa bukowego lub grabowego, te ostatnie będąc przesiąknięte żywicą w niektórych miejscach, mogą wpłynąć na smak masła. Faski należy wysalać w lecie roztworem soli tak silnym, aby wpuszczone jajko wypłynęło do góry. Napełniać faski tym roztworem do

pełna i założyć denka, aby cała faska wraz z denkiem przeszła solą i tak zostawić najmniej dwa dni, poczem ten sam płyn można użyć do innych fasek kilka razy nawet. Po wylaniu téj słonej wody, przepłókać faskę wodą czystą i wytrzeć mocno miałką tłuczoną zieloną solą, tak aby cała faska była pokryta cienką warstwą soli zupełnie równą, po wytarciu przewrócić i wysypać to co jest zbyteczne. W takich warunkach nigdy masło nie pleśnieje i nie nabierze od drzewa obcego smaku lub zapachu.

Masło należy układać bardzo szczelnie i ściśle, aby nigdzie powietrze nie zostało, dla tego trzeba układać cienkimi warstwami i zaraz ugniatać mocno, aby pozostała jeszcze wilgoć spłynęła na boki, gdzie właściwie jest potrzebna, chroniąc masło od przystępu powietrza. Od 1 czerwca do 1 września nie można masła wysyłać w dalsze miejsca, gdyż ulegnie zepsuciu z powodu zbyt wysokiej temperatury, przeciw czemu trudno się uchronić. Młode zaś masło przesyłane w czasie lata z konieczności najlepiej obwinięte w płótno układać w kosze i obłożyć lodem.

Powtarzamy, masło majowe najlepiej się konserwuje od każdego w innym czasie zrobionego, gdyż mleko wtedy najlepsze, a wiosenne

powietrze nie gorące, dobrze wpływa tak na ustawianie śmietany jak i na wyrób masła. W Ameryce gdzie wyborne produkują masło i bardzo trwale przez zimę je przechowują, wyrabiając masło, po nasoleniu starają się najusilniej oddzielić wodę zawierającą sól rozpuszczoną, w masle. Oddzielenie téj wody powinno być tak zupełne, aby przy przerabianiu masła ani kropli słonej wody nie zostawało. Używają do tego kawałka gąbki owiniętej w czysty muslin, którą zbierają najmniejsze kropelki wody, nie dającéj się innym sposobem oddzielić od masła. Wprawdzie traci się przez to jakiś procent na wadze masła, ale zyskuje się stokroć na jego wartości.

Chcąc zaś masło w stanie świeżym utrzymać jak najdłużej, trzeba po zrobieniu i wypłókanu bez solenia zawinąć w czyste płótno, a następnie w barchan lub flanelę włożyć w prasę dla zupełnego oddzielenia wody i maślanki, któraby jeszcze w masle pozostała, następnie wyjąwszy je z płótna formować na misce łopatką drewnianą osełki podłużno-konczaste, wagi jeden lub dwa funty, najwyższa jednak objętość przeznaczona do składów na detaliczną odsprzedaż nie powinna przechodzić 20 funtów; dalej zawinąć w papier albuminowy bardzo szczelnie,

aby powietrze przystępu nie miało i wysyłać, lub też w suchem a zimném miejscu można je trzymać nawet parę miesięcy.

Chcąc mieć masło świeże, dobre na krótszy przeciąg czasu, włożyć je w szklanne naczynie i polać na wysokość słoika wodą twardą, rozpuściwszy w niej na funt masła pół łuta soli, którą jednak należy zmieniać codziennie. Przesyłając takie masło zawiązać z wierzchu słoik papierem albuminowym.

Papier albuminowy czyli białkowany przyrządza się w następujący sposób: Rozbić jedno białko na bardzo gęstą pianę i dodać do tego na jedno białko po jednym gramie soli morskiej i po pół grama sody sproszkowanej, rozmieszawszy to doskonale, aby się w pianie rozpuściło, maczać w tém biały zwykłej grubości papier tak, aby dobrze ze wszystkich stron nasiąkł, następnie wysuszyć go na powietrzu, a gdy już uschnie przeciągnąć dla glansu gorącym żelazem od prasowania.

Falszowanie masła jest również rozgałęzione jak mleka, o czém jednak jako nie interesującym nas zupełnie mówić nie będziemy. Dla nadania żółtawego koloru masłu dodawano dawniej orleanu, dziś zaś zamiast orleanu wynaleziono żółtą farbę płynną wyrabianą dotąd tylko

w Kopenhadze w Danii; notujemy to dla tego, iż zabarwianie masła przeznaczonego na sprzedaż szczególnie, jest konieczne, jeżeli masło nie posiada naturalnego żółtawego koloru, który zawsze nadaje większą wartość produktowi. Zabarwianie jednak należy dokonać z wielką ostrożnością, używając zawsze jednakowej ilości na miarę barwnika do raz oznaczonej i wypróbowanej ilości śmietany, nie masło bowiem, ale śmietana zabarwia się kolorem i to dla tego tylko, że przy sprzedaży masło żółtawe jest daleko pokupniejsze. Zapewne składy materiałów aptecznych posiadają już wyżej wspomnianą farbę, w braku jej jednak najlepszym środkiem zabarwiania masła na kolor żółty jest wyciśnięty sok z utartej żółtej, ale nie czerwonej marchwi, który nie psuje smaku masła, ale nawet słodyczy dodaje. W każdym razie najlepiej jeżeli się można bez tego obejść, otrzymując naturalny kolor masła, co jednak głównie od paszy jaką byłoby dostaje zależy.

Jaki dochód mieć można z gospodarstwa nabiałowego postępowego.

Przechodźmy teraz do dochodów jakie w przybliżeniu zapewnić może gospodarstwo mleczne prowadzone produkcją masła i sera;

bo jak powiedzieliśmy wyżej, najkorzystniej jest spieniężać mleko w stanie świeżym, co jednak nie wszędzie da się uskutecznić, a gdyby się nawet dało, to ze zbytku napływu produktu zabrakłoby konsumentów, co musiałoby wpłynąć na zniesienie ceny mleka; masło zaś jako produkt zawsze poszukiwany i wysyłany nawet za granicę, gdzie jak np. w Berlinie lub Hamburgu jest dobrze płacony, i wszędzie i zawsze znajduje konsumentów.

Obrobienie mleczywa z udoju 50 krów wymaga już koniecznie całkowitego oddania się dwóch osób, to jest jednej inteligentnej dyspozytorki, czyli dozorczyń i drugiej silnej pracownicy, z dodaniem chwilowej pomocy w czasie dojenia, jedna bowiem nie mogłaby jednocześnie wydoić 50 krów. Jeżeli okoliczności nie pozwalają zbywać mleka w stanie świeżym, należy starać się o spieniężanie go śmietaną kwaśną, masłem młodem i świeżymi serami z twarogu otrzymanego z zsiadłego mleka po oddzieleniu serwatki. Masło świeże dobre zawsze jest poszukiwane, zbyt więc jego łatwy, jeżeli odpowiada żądanym warunkom wyżej przytoczonym. Zbywanie jednak takiego świeżego produktu mieć może jedynie miejsce przez umowę na ciągłą dostawę w składach większych

miast, jakimi zawsze pragniemy widzieć sklepy stowarzyszonych gospodyń wiejskich, gdzie nie dzieląc się zyskiem z handlującym, producentki najwyższe otrzymują korzyści.

Głównie jednak prawdziwie produkcyjne postępowe gospodarstwo mleczne zasadza się na wyrabianiu masła solonego na zimę lub serów ze słodkiego mleka za pomocą podpuszczki. Oba te produkta jak widzieliśmy wyżej co do masła, a dalej powiemy o fabrykacji sera wymagają wielkiej pracy, staranności, a mianowicie znajomości rzeczy. Nie ma jeszcze ściśle oznaczonych danych i pewnych doświadczeń, jaki jest rzeczywiście wydatek masła z oznaczonej ilości mleka, naturalnie, iż takowy musi zależeć od jakości mleka, a głównie od gatunku bydła i paszy, a w końcu od samej znajomości wyrabiania masła. Jednak w przybliżeniu bez obawy pomyłki możemy podać czerpane tak z własnego doświadczenia jak i z wykazów podanych przez zagraniczne zakłady nabiałowe, następujące cyfry. W najkorzystniejszych warunkach potrzeba 10 kwart polskich (litrów, litr odpowiada dawniej polskiej kwarcie) mleka na funt masła, czyli, ponieważ kwarta mleka waży 2 i pół funta, a zatem rachując na funty potrzeba 25 funtów mleka, jednak jest daleko wygo-

dniej wszelkie płyny mierzyć niżeli ważyć. Zamieniając mleko na śmietanę potrzeba na funt masła pół garnca śmietany lub 4 i pół funta, gdyż litr śmietany jak i masła waży funtów $2\frac{1}{4}$.

Przy wyrobie masła za wielką korzyść, którą należy wliczyć w korzyści otrzymane z gospodarstwa mlecznego jest maślanka pozostała z wyrobu masła, którą używać należy dla służby na podwieczorki w czasie wiosny i lata, lub do okraszania kartofli i klusek. Mając obfitość maślanki a ludzi mniej, to robiąc sery z zsiadłego naturalnym sposobem mleka, po zebraniu śmietany i oddzieleniu serwatki, gotować serwatkę razem z maślanką, a z otrzymanego twarogu, który będzie przy domieszaniu maślanki tłustszy, robić znowu sery lub gomółki z domieszką kminku i soli na sprzedaż, lub dla służby, będzie to zawsze pośledniejszy gatunek sera, ale będzie. W końcu jeszcze jedno bardzo korzystne, a nawet o wiele korzystniejsze spienienie maślanki i serwatki jest wypasanie nią trzody chlewniej na sprzedaż. Serwatka zmieszana z mąką jęczmienną lub owsianą przyspiesza przybytek na wadze i daje równie smaczne mięso jak ścisłą i smaczną słoninę.

Ogólnie przyjętem wyrachowaniem jest, iż koszt przerobienia garnca mleka wynosi prze-

cięciowo 2 do 2 i pół najwyżej 3 kop. Obliczając dochód od jednej krowy przy sprzedaży mleka nie przerobionego, przyjmując średnią wydajność na 600 garncy, licząc garniec po 20 kop., otrzymamy rocznie rs. 120. Powiedzieliśmy już jednak, iż w miejscach odleglejszych od wielkich miast niepodobna jest sprzedać wszystkiego mleczywa mlekiem, śmietanką lub śmietaną, że trzeba się uciekać do wyrabiania produktów dających się dłuższy czas przechowywać i wysyłać w odleglejsze miejscowości, jak masło i sery.

Produkując więc masło otrzymamy z 600 garncy mleka najmniej 240 funtów masła i takąż mniej więcej wagę sera, gdyż w przybliżeniu dwa garnce mleka zsiadłego wydaje 1 funt sera. Spieniężywszy masło po 30 kopiejek za funt, co dziś jest zwykłą ceną przy hurtownej sprzedaży na pudy, 240 funtów wyniesie rs. 72. Ser zwyczajny polskim zwany po 5 k. wyniesie rs. 12, razem rocznie rs. 84. Z tego odejdzie koszt produkcji wynoszący w przybliżeniu najwyżej rs. 18, po odtrąceniu zatem zostanie rs. 66. Przypuściwszy nawet sprzedaż masła tylko po 25 kop., co się dziś już niepraktykuje, odejdzie rs. 12, zostanie zawsze rs. 54 netto jak powiedziałam wyżej. Ile wynosi koszt u-

trzymania krowy, nie mogę oznaczyć, gdyż to należy już do działu wyłącznie męskiego gospodarstwa; robiąc jednak ścisły obrachunek należy obrachować korzyści otrzymane z nawozu i przychówek bydła, sądzę więc, że niewiele odtrącić wypadnie od owych 46 rs. wykazanych przezemnie. Podług więc tego przypuszczalnego w najgorszych warunkach zrobionego obliczenia otrzymamy sumę zysku, której żaden pachciarz dzierżawiący bydło czy to rocznie, czy na garncie, zapłacić nie jest w stanie. Oprócz tego zostaje maślanka i serwatka. Tak więc prowadzenie gospodarstwa mlecznego pod każdym względem przedstawia znakomite korzyści, lecz wymaga starannego zajęcia się, osobistego nadzoru pani, wtedy robota inaczej idzie i najnieudolniejsza służba przywyka do staranności, akurattości i porządku.

· ROZDZIAŁ V.

Produkcja serów.

Najprostszym i najłatwiejszym w wykonaniu swém jest ser z twarogu z zsiadłego mleka zwany polski, który póki świeży, podobnie jak mleko, należy do łatwo strawnych pokarmów, w skład jego bowiem wchodzi sernik w tym samym prawie łatwo rozpuszczalnym stanie jak w mleku. Najlepszy jednak twaróg po paru dniach kwaśnieje, gorzknie, a nawet staje się nie zdrowym pokarmem. Dla powstrzymania tych niekorzystnych zmian w twarogu, należy go przez dokładne wyciśnięcie, posolenie, a następnie przesuszenie na słońcu w przewiewnem miejscu wydalić resztę serwatki i wilgoci, a otrzymamy ser dający się czas jakiś konserwować w suchém miejscu.

Chcąc więc wytworzyć dobre polskie sery obok ściśle zachowywanych warunków czystości, wyszczególnionych przy wyrabianiu masła,

należy pilnie baczyć, aby mleko przeznaczone do zsiadania na sery nie stawiać w temperaturze zbyt cieplej, 25 do 30 stopni Reaumura jest wystarczające dla dokładnego wydzielenia się serwatki, gdzie pozostać powinno 7 godzin, następnie gdy przestygnie nieco, wlewać w podłużne czyste, z rzadkiego płótna robione woreczki, lub w długie ręczniki do zawijania i położenia w prasę na krajanki. Do ściekania serwatki najlepiej mieć głęboką wanienkę, przez której uszy przeprowadzić drąg długi, okrągły, na którym zawieszać woreczki z twarogiem lub płat z krajankami, wtedy serwatka swobodnie spływa i nie trzeba żadnych haków lub gwoździ do zawieszania, od których woreczki rdzewieją, a ściana wilgotnieje. Po dokładnem wydzieleniu serwatki ściekającą powoli w podstawione naczynie, twaróg kładzie się w prasę drewnianą, z woreczkiem razem, gdzie ostatecznie pozbawiony cieczy, zostaje godzin 12 najmniej. Wtedy dopiero wyjęty z płótna soli się bardzo obficie, przez nacieranie miało tłuczoną kamienną solą, układa na deski dziurkowane; im większe mające otwory, tém lepiej sery przesycają i stawia na słońcu, w przewiewnem miejscu, powtarzając raz jeszcze solenie i przewracając parę razy na dzień, póki nie dojdą do

stanu mniej więcej obsuszonego, zdolne do przesyłki. Tylko tak starannie robione sery polskie będą miały łubkowatość i smak dobry względnie słodkawy. Nigdy sery polskie z twarogu nienależy solić w środku, gdyż robią się przez mieszanie jakby zważone, kaszowate, tylko sery i gomółki z serwatki i maślanki robione solą wewnątrz, to też z natury swęj rozsypują się jakby zważone.

Sery jednak takie choćby najlepsze nie można uważać za produkcyjne gospodarstwo przy dzisiejszych wyrobach, nie powiem już zagranicznych ale naszych krajowych, litewskich lub w Królestwie wyrabianych.

Od kilku już dziesiątek lat próbują u nas wyrabiania serów ze słodkiego mleka, jednak przymysł ten u nas jeszcze daleko w tyle pozostał porównywając go z zagranicznym, czego najlepszym dowodem, iż ciągle jeszcze obok naszych serów spotykamy w składach delikatesów różne zagraniczne gatunki i gdyby nie ceny o wiele niższe, kto wie czyby konsumcja naszych serów była tak wielką, oprócz jednego litewskiego, który zdobył sobie już dawno prawo obywatelstwa jako pierwszorzędny produkt. Jest wprawdzie w handlu ser szwajcarski z dóbr panna Zabięły i w okrągłych główkach hr. Plate-

ra, do złudzenia naśladowający holenderski, tak iż w wielu razach w sprzedaży podają go za prawdziwy; cena obu tych serów nie przechodzi 30 kop. za funt, jest więc bardzo przystępną. Jednak wiele brakuje obu gatunkom doskonałości prawdziwych. Ser litewski wyrugował holenderski oraz zmniejszył odbyt Ronikierowski, znanego pod nazwą „śmietankowego.“

Twaróg na ser może być wyrabiany z mleka słodkiego niezbieranego z dodaniem do takiego śmietany, a nawet i z samej śmietany, jak również z mleka, z którego część śmietany została zebraną lub z zebranego zupełnie, bo i w takim nawet zawsze trochę tłuszczu pozostanie. Scinanie się twarogu może być przeprowadzone powoli samo przez się i wtedy mieć będziemy twaróg chudy, zakwaszony przejściem cukru mlecznego w kwas mleczny, lub też możemy otrzymać sztuczne ścięcie się mleka bardzo szybkie i wtedy będziemy mieli twaróg słodkawy i tłusty, gdyż cukier mleczny nie zdąży przejść w kwas, a tłuszcz nie wypłynąwszy na wierzch zostanie uwięziony wśród sernika. Wiemy bowiem, iż kazein czyli ser musi się oddzielić od serwatki, aby z niego otrzymać twaróg do robienia sera, co się dzieje za pomocą fermentacji i następnie ogrzewania. Otóż

w fabrykacji serów ze słodkiego mleka taki ferment odbywa się za pomocą podpuszczki. Przychodzi pytanie co jest podpuszczka żadnym kwasem dotąd skutecznie nie zastąpiona? Podpuszczka jestto oczyszczony i wysuszony dokładnie żołądek cielęcy, wyjęty z cieląt dopóki takowe samém tylko mlekiem są karmione, gdyż tylko wtedy posiadają właściwy kwas żołądkowy, który w połączeniu z mlekiem przeistacza je w stan zsiadły, a następnie pod wpływem cieplej temperatury czyli odgrzewania oddziela serwatkę od twarogu. Kawałek takiego żołądka pokrajany drobno i namoczony w czystej wolnej wodzie, działa następnie samym otrzymanym z tego namoczenia płynem tak silnie, iż świeże mleko ciepłe jeszcze po wlaniu na każdy garniec jednej stołowej łyżki ścina się bardzo szybko, a następnie poddając je odpowiednio cieplej temperaturze, w krótkim przeciągu czasu następuje zupełne oddzielenie się twarogu od serwatki, który zabiera z sobą wszystkie tłuste części i to właśnie jest powodem, iż sery robione ze słodkiego mleka za pomocą podpuszczki są tłuste, zawsze wilgotne, nie ulegające zepsuciu, a nawet niektóre wyborniej fabrykacji polepszają się z czasem. Przyrządzanie jednak takiej podpuszczki połą-

czone jest z pewnego rodzaju zachodem, a co najważniejsza, płyn otrzymany z żołądka cielęcego ma zawsze jakiś odsmak udzielający się w pewnej ilości mleka. Wielce byłoby więc rzeczą pożądaną wynalezienie jakiej rośliny, któraby ten sam wpływ wywierała na ścinanie się mleka co podpuszczka, ku czemu przyrodnicy silną zwracają uwagę czyniąc poszukiwania w tym kierunku.

Przy przechowaniu takich serów część wewnętrzna będąc wystawioną na bezpośrednie zetknięcie się z otaczającą atmosferą i miejscowością, ulegać będzie innym przemianom niżeli wewnątrz. Przechowanie sera przez czas niezbędny, ażeby się w nim wyrobiły odpowiednie związki, wymaga odpowiedniej miejscowości pod względem temperatury, stanu wilgoci, przewiewności powietrza, a nawet części składowych ścian samego pomieszczenia, w którym się sery na ten czas wewnętrznego samowyrobu umieszczają. Nieraz nawet w ciągu tego czasu potrzebne są pewne dodatki ciał obcych, którymi takie sery się z wierzchu otacza, lub też nawet zmienić potrzeba miejscowość, w której się ser dla doprowadzenia do stanu dojrzałości przechowuje.

Od umiejętnego i odpowiedniego zachowa-

nia tych powyżej wymienionych warunków zależy dobroć i gatunek sera. Jak wiemy, serów jest wiele gatunków różniących się między sobą pozorem, smakiem a każdy z nich wymaga właściwego rodzaju wyrobu i następnie przechowania. Dotąd nie mamy jeszcze zasad ściśle naukowych, któreby wyjaśniły przyczynę i same związki chemiczne, powstające przy tej produkcji. W praktyce zwykle postępuje się podług wskazań przez rutynę na doświadczeniu opartą podanych. Dodać tu musimy, że sery takie wyższych gatunków solą się tylko przez nacieranie powierzchni tłuczoną solą lub bardzo gęstym roztworem solnym.

Niektóre gatunki serów bywają zawijane w papier bardzo cienki metalowy (staniol) gdy takowy jest wyrobiony z czystej cyny jest nieszkodliwy, lecz przymieszki ołowiu lub cynku wytworzyć mogą trujące połączenia z serem.

Fabrykacja takich serów, chociaż bardzo korzystna, wymaga już zupełnie odrębnych wiadomości i znajomości przedmiotu. Podajemy tutaj opis fabrykacji serów ze słodkiego zbieranego mleka:

Mleka słodkiego 25 garncy, w sześć godzin po zebraniu śmietanki, ogrzać w kotle miedzianym do 20 stopni Reaumura, o ile można tylko

na gorącej blasze, nie poddając dużego ognia. Gdy już jest doprowadzone do właściwego ciepła, wlać pół kwarty płynnej podpuszczki z tylnej części cielecego żołądka gdzie się odbywa trawienie (patrz wyżej przyrządzenie podpuszczki) oraz dla zafarbowania sera kwaterkę wyciągu z szafranu, a wymieszawszy to wszystko nakryć kocioł, zdjęty z blachy i zostawić w ciepłej izbie w spokojności.

W pół godziny mleko powinno się zupełnie zsiąść, wtedy trzeba powoli i z wielką uwagą, drewnianą łopatką umyślnie zrobioną z lipowego drzewa, rozkrawać twaróg, a w dziesięć minut po rozdzieleniu całej masy, ogrzać znowu kocioł na ciepłej blasze do 28 stopni Reaumura, nieustannie mieszając przez 12 minut. Wtedy zdjawszy kocioł z blachy, mieszać jeszcze łopatką przez 25 minut tak, aby cała masa była przedzielona na równe kawałeczki, wielkości grochu zwyczajnego. Ostatnią jednak minutę należy mieszać jak najprędzej, aby równo przemieszany twaróg jednostajnie osiadał. Ogrzewając dłużej twaróg, należy go od czasu do czasu mieszać, aby się zbytecznie nie skupał. Tak wyrobiony twaróg wylać na płótno, trzymane przez dwie osoby i po osiknięciu serwatki, obwinięty starannie w te same płótno,

włożyć w drewnianą okrągłą formę, przyłożyć okrągłym denkiem i wyciskać w prasie z początku lekko naciskając, a następnie coraz silniej, odwracając sery co kwadrans, a następnie co pół godziny, potem już rzadziej. Przy odwracaniu serów, należy zmieniać o ile można najczęściej płótno na świeże i suche.

Prasowanie trwać powinno 18 do 20 godzin, a wtedy wyjąwszy je z formy i płótna, ułożyć w przewiewnej izbie na dwa dni, aby obeschły w umiarkowanej temperaturze. Podczas tego obsychania nacierać z wierzchu i z boków, miłątko tłuczoną solą kamienną, a jak tylko się sól rozpułynie, znowu wcierać takową ręką, lub nawet miękką szczotką. Wynieść do piwnicy i przewracać, solić i nacierać sery póty, póki zostają w piwnicy, czyli przez parę miesięcy, początkowo odwracając je codziennie, a następnie coraz rzadziej. Jeżeli piwnica za wilgotna przenieść sery do spiżarni, pilnując jednak, aby nie za nadto wysychały, gdyż sery takie, choćby najstarsze, powinny mieć pewną wilgoć.

Temperatura piwnicy powinna mieć 10 stopni Reaumura, a termometr przy całym wyrobie sera jest niezbędnym, czego gospodynie nasze nie uwzględniają, uważając go za rzecz zbędną. W średniej pokojowej temperaturze

10—12 stopni Reaumura trzymane sery, są zupełnie zdadne do użycia w ciągu trzech miesięcy. Barwnik z szafranu używany do zafarbowania serów ze słodkiego mleka, urządza się w następujący sposób. Na każdy łut utartego na proszek szafranu, nalewa się pół kwaterek wody dystylowanej i półkwaterek spirytusu 14 próby, *) wlać to w butelkę, zakorkować i trzymać w zwykłej temperaturze pokojowej dni cztery, często butelkę wstrząsając. Biorąc do użytku, przecedzić przez płótno i w miarę potrzeby wlać do massy serowej.

Opisany powyżej sposób robienia serów chudych ze słodkiego mleka, jest o ile można dokładny, dopełnia się go tylko nabytem doświadczeniem, gdyż w ogóle wyrób serów za pomocą podpuszczki, jest czynnością łatwą, ale wymaga dokładności w wykonaniu, a przy ciągłej praktyce można dojść do doskonałego wyrabiania tychże; zużytkowując tym sposobem zbierane mleko, pozostałe od wyrobu masła.

Szwajcaria jest pod względem fabrykacji serów wzorem dla całego świata, a ser szwajcarski najbardziej poszukiwany przez wszystkie narody. Pasza krów, zioła, kwiaty alpejskie i

*) 14-ta próba dawniejsza, odpowiada dziś 47 st.

w ogóle gór szwajcarskich czynią mleko tamtejsze o wiele lepsze i tłusciejsze.

Z tego cośmy tu powiedzieli okazuje się, że zajęcie się mleczywem nie wymaga ani osobnych znacznych nakładów, ani też osobnej trudnej nauki. Czystość, systematyczność i wprawa przy wiadomościach wykładanych obecnie w zwykłych zakładach naukowych zupełnie wystarcza. W końcu podane tu pewne wskazówki ułatwienia pracy powinny stać się bodźcem do czynnego działania.

ROZDZIAŁ VI.

Drób.

Drób należy do najprzyjemniejszego działu gospodarstwa kobiecego, gdyż tylko cztery miesiące w ciągu roku daje pracę staranną i czujną, resztę zaś czyli pozostałe ośm miesięcy zbiera się plony téj pracy, miłej, dającéj tysiące niespodzianek, korzyści mniejsze, ale częstsze. Chów drobiu jest jednym z najkorzystniejszych środków zużytkowania rozmaitych pokarmów, które się tylko drobiem spotrzebować dadzą. Głównym zaś pożytkiem chowu drobiu jest zaopatrzenie całoroczne domu w smaczne i wykwintne produkta na kuchnię.

Chów drobiu prowadzony na wyższą stopę produkcyjnego gospodarstwa a głównie zarodowego, jakie u nas w kraju prowadzi pani Izabela Ryksowa w dobrach Prażmów, może przynosić znaczne korzyści. Prowadzenie na większą skalę wylęgarni kurcząt, a następnie pro-

dukowanie karmnego drobiu, jak we Francji, jest to dział gospodarstwa leżącego u nas jeszcze zupełnie odłogiem, jednak z corocznych okazów wystaw inwentarza na placu ujazdowskim, widzieć możemy, że zamiłowanie to rozbu-
dza się u nas i że jako w kraju przeważnie rolniczym, dojdziemy w niedalekiej przyszłości do tego, iż pulardy, kapłony, indyczki i kaczki nasze tuczone wysyłane będą za pomocą pary do Berlina i innych miejscowości, które dotąd potrzeby swoje aż w Hamburgu zaopatrują, bo Hamburg jest placem zbytu wszelkich spożywczych produktów. O prowadzeniu produkcyjnego gospodarstwa drobiem powiemy dalej.

Pod nazwą drobiu rozumiemy wszelkie ptactwo przyswojone do naszego chowu, wliczając w to wszelkie odmiany kur, indyczek, perliczek, bażantów, kaczek, gęsi, a nawet dla przyjemności chowanych gołębi, łabędzi i pawi.

Kury. Kura ród swój wywodzi z Azji a głównie z Indji i tam w południowo-zachodniej stronie, dziś jeszcze w stanie dzikim żyje. Oswojenie i hodowla tego domowego ptaka taki pożytek w gospodarstwie przynoszącego, sięga prawdopodobnie dalekiej starożytności. Do nas, chcę tu mówić o Europie, już blisko dwa tysiące lat zostały kury sprowadzone w kilku odmianach i

odrazu zdołano je zupełnie przyswoić i zaaklimatyzować.

Jednak dopiero przy końcu pierwszej połowy dziewiętnastego wieku, zamięłowanie do hodowania w rozmiarach szerszych tego gatunku drobiu, wzrosło w Europie, głównie w Anglii, do tego co dziś stanu, ze staraniem o ulepszanie ras i wybór doskonalszych gatunków. W owęj to porze, a głównie na wystawę w Londynie, o ile pamięć mnie nie myli, w 1853 roku, przywieziono pierwsze „kochinchiny“ z Azji wschodniej, a następnie „bramaputry“ także z Azji sprowadzono do Ameryki Północnej. Pierwsze te okazy przewyższające wielkością znane dotąd rasy kur, stały się powodem, że w Anglii, a następnie we Francji, Belgji i Niemczech, zajęto się hodowaniem kur w rozmaitych rasach. Zamięłowane gospodynie zabrały się do tego z zapałem, a następnie rzecz zmieniła się w specjalną i tym sposobem gatunki te dostały się do nas. Przez krzyżowanie tych dwóch ras z dawniej znanymi, a następnie coraz nowemi, sprowadzanemi z Azji, liczba znanych w Europie gatunków kur, doszła do kilkudziesięciu, przeszło do 40, z których jednak połowa ma tylko odrębne, odróżniające je cechy.

Prawdziwie jednak, pomijając piękny pozór,

wszystkie rasy kur, co do użytku w gospodarstwie, na trzy główne gatunki podzielić można.

Kury bardzo nośne.

Kury dające obfitość mięsa, zdatne do tuczenia i

Kury łączące w sobie oba te przymioty.

Dawniej znane u nas były tylko kury tak zwane „wiejskie,“ które rodzinami odróżniano na nośne i dobre do siedzenia, a te znowu dzielono na włoskie i hiszpańskie; oznaką dobroci zwykłych kur, był żółty dziób, duży, dobrze sterczący grzebień, u kurcząt grube żółte nogi, o pierzu dobrze przystającym do ciała. Z kolei po „kochinchinach“ i „bramaputrach,“ rozwinęła się hodowla doskonalszych jeszcze gatunków: „crève-cœur,“ „dorking“ i inne, a każdy prawie kraj przyswoił sobie jakieś gatunki, ogólnie jednak wszystkie te rasy znane są w Europie i Ameryce, pod nazwą „ras szlachetnych.“ Przecież Francja pierwsza, starannem i rozumnem hodowaniem, doprowadziła przymioty tych rozmaitych gatunków do wysokiego rozwoju.

Francuzi uważają „hudony“ za najlepszą rasę, łączącą w sobie wszystkie przymioty wyimagane przy przemysłowem prowadzeniu hodowli drobiu. Prędkie wzrost młodych, co spro-

wadza naturalnie wczesne niesienie się i wielką płodność jaj, które są duże i smaczne; łatwość tuczenia nawet starych osobników, wyborne, delikatne i obfite mięso przy drobnych kościach. Wcześnie wysiadają młode, już w końcu marca, lub najpóźniej początku kwietnia sadza się je na jajach, przez co już jesienią są młode nośne kury, a znoszą zwykle w ciągu roku od 180 do 200 jaj. Kurczęta nie potrzebują innych starań prócz dobrego pożywienia, rosną szybko i w szóstym zwykle miesiącu zaczynają się młode już nieść. Kogut tych ras, dorosły, waży przeszło dziesięć funtów, młody już na zabiciu zdatny, waży od 5 do 7 funtów; kura jest jak wszystkich ras, nieco mniejszą i waży przecięciowo 6 do 8 funtów, podobne zwykle bardzo do koguta, prócz głowy, gdyż grzebień ma mniejszy, a czub bardzo suty i okrągło zarosnięty. Jediną ujemną stroną téj rasy jest, iż potrzebują więcej ciepła od innych, należy je chronić od wielkich wiatrów i słoły i choć w najciaśniejszem miejscu, co im nic nie szkodzi mieścić w téj stronie kurnika, gdzie od wiatrów jest osłonięty.

Wada wszystkich czubatych gatunków, której podlegają jest, że pijąc zwykle czuby maczają w wodzie, co jest bardzo szkodliwem i

sprowadza choroby oczu, którym w ogóle podlegają bardzo często. Najlepszym środkiem na uniknięcie tego, jest podcinać piórka na czubku, po każdym pierzeniu, przez co robi się kurom wielką wygodę.

Rasa „crève-cœur,” również we Francji wyhodowana, biorąc swą nazwę od miejscowości, gdzie głównie w wielkiej ilości zaczęto je hodować, odznacza się większą, jak u innych gatunków ilością i dobrocią mięsa.

W 1867 roku na Wystawie paryzkiej, przedstawiono okazy, już we Francji wyhodowanych gatunków szlachetnych, jak je teraz zowią, ras francuzkich, z których kochinchinki były na rozplód, wprost z ojczyzny swój, Chin południowych sprowadzone. U nas przezwane są one „kuropatwianami,” dla podobieństwa pstrego opierzenia do kuropatwy. Bramaputry wielkością rozmiarów, zalecały się gospodarstwom, zwłaszcza na handel. Oba te gatunki jednak znoszą jaja mniejsze i mniejszą liczbę, są więc mniej pożądane, przy hodowli drobiu przemysłowo prowadzonej, jak wyżej opisane dwa rodzaje. Ponieważ kury pochodzą z ciepłych krajów, wymagają ciepła, dobrze więc zaopatrzone kurniki są pierwszym a koniecznym warunkiem utrzymywania tego tak pożytecznego

w gospodarstwie gatunku drobiu, który przynosi stały niejednorazowy dochód. Dla tego też kury chowane po wsiach przez wiejskie kobiety w chałupie pod piecem lub pod łóżkiem niosą się prawie nieustannie, nawet wśród najcieplejszej zimy i siedzą na jajach dwa razy do roku, gdy tymczasem we dworach przy znacznej nawet liczbie kur nośnych zwykle brak jest jaj, które tak jak i kurczęta zwykle dwór poszukuje na wsi, powodem tego nie jest nic innego tylko brak ciepłych, dobrze zaopatrzonych i urządzonych kurników, oraz brak starannego pielęgnowania czyli nadzoru przez samą panią. Kura czy kogut w najlepszych warunkach żyją lat 6 do 8, lecz po 6 latach są już tylko pasożytami; kura przestaje się nieść, a koguty przestają przewodniczyć całej gromadzie kur. Najbardziej poszukiwane ze zwyczajnych gatunków są kury tak zwane „marcówki“, czyli z wczesnego wyłęgu, gdyż takie nie tylko niosą się bardzo wcześnie, bo przed Bożem Narodzeniem, ale już w marcu chcą siedzieć, a wtedy ma się znowu marcowy przychówek. Koguty marcowe są także lepsze do wychowu, gdyż w 7 a najdalej w 8 miesięcy jest zupełnie dojrzały, na gromadę z 10 do 12 kur liczy się jeden kogut, a wtedy wszystkie jaja będą zależne. Chcąc otrzy-

mać pożytek z drobiu a w szczególności z kur, powinny mieć takowe swój oddzielny kurnik o dwóch przedziałach czyli komórkach i swoje-li tylko dla drobiu przeznaczone podwórko. Jedna z komórek ma być ciemną jednak z dwoma zasuwanemi deseczką otworami dla odświeżania powietrza i ta właśnie powinna być cała wysłana słomą, a nawet dobrze poustawiać w kątach kilka niskich okrągłych koszy, które służąc do znoszenia jaj, następnie służyć mogą do wysiadania tychże. Druga komórka powinna być o wiele większa, widna, opatrzona dwoma oknami oszklonemi ale za żelazną kratą, tak aby było bezpiecznie w zimie od mrozu, a jednak aby można było przewietrzać w miarę potrzeby; że zaś najlepsze i najszybsze jest przewietrzanie za pomocą przeciągu z dwóch otworów; więc i tu najlepiej, aby było dwa okienka. Kurniki powinny być na zewnątrz jak najstaranniej zaopatrzone nie tylko na zimę w czasie mrozu, ale nawet podczas chłódów wiosennych i jesiennych, bo wiemy, jak ważnym warunkiem jest dla drobiu ciepło i to co tu mówimy o utrzymaniu i ciepłocie kurników, stosuje się tak samo do pomieszczenia indyków, gęsi, kaczek i t. d. Każde z tych gatunków powinno mieć oddzielne swoje pomieszczenie, które jednak

może łączyć jedno podwórko. W kurnikach powinien być utrzymywany wzorowy, przesadzony nawet porządek, bo jeżeli gdzie, to w każdym dziale wiejskiego gospodarstwa powinien być porządek utrzymywany do ostatecznych granic, jeżeli chcemy odnieść korzyść z téj lub owéj gałęzi.

Pokarm i niośność kur. W ogóle wszystkie rasy kur niosą się od początku Marca do końca Lipca, czyli do chwili, gdy dostają nowe pierze, co trwa zwykle od 5 do 8 tygodni, pomimo to, nie należy im w tym czasie żałować pożywienia, gdyż wtedy dłużej się nieść nie będą. Po nowem opierzeniu, niosą się zwykle znowu, choć nie tak regularnie, jednak ciągle, aż do zimy, a nawet zimową porą jeżeli mają ciepłe kurniki.

Ażeby mieć kury nieśne, niekoniecznie trzeba hodować jakieś szczególne gatunki i nasze zwykle kury nieśnemi się staną, jeżeli będziemy umiejętnie z niemi postępować. Najpierwszym tu warunkiem jest, aby kury dłużej nad trzy lata nie trzymać, w drugim bowiem roku kura najwięcej jaj znosi, w trzecim już znacznie mniej; gdzie się więc starannie prowadzi hodowlą kur, tam cztero-latki najwyżej, sprzedają się utuczone lub zabijają, chociaż w drugim roku mię-

so kury jest najsoczystsze i najdelikatniejsze. Młode kurki jeśli są dobrze karmione, wylęgle w Kwietniu, powinny się już nieść w jesieni, właśnie wtenczas, kiedy cena jaj jest bardzo wysoka. Jeżeli kury mają nieść się w zimie, powinny mieć ogrzewany kurnik i na pożywienie dostawać mięsa, ale ogrzewane kurniki, są dla wielu małych gospodarstw rzeczą za kosztowną, więc szukając na to innych sposobów, aby kury nie cierpiały zimna, mieści się w kurniku gruby pokład nawozu końskiego, para wychodząca z niego ogrzewa kurnik, który o ile to jest rzeczą możebną, powinien być stawiany na wschód w ogóle, gdyż promienie słoneczne bardzo działają na wczesne niesienie się kur. W każdym kurniku powinna leżeć na ziemi szeroka duża deska, codzień mokrym piaskiem czyszczona, a raz na tydzień szorowana wiechciem i gliną; na téj desce sypie się pokarm przeznaczony i drugie korytko, w które codzień rano leje się świeża woda, wylewając wczorajszą i szorując korytka choć raz na tydzień. Pozostawienie pokarmu lub wody z jednego dnia na drugi, brak porządku codziennego w kurniku, sprawia zaden, z którego drób dostaje pasożytów zwanych weszką, marnieje i ani kury nieść się nie będą, ani żaden drób się dobrze paść nie będzie.

Dla zniszczenia téj plagi nawiedzającej kurniki doskonały sposób wykadzenia ich siarką. Po wypuszczeniu na dwór kur rzucić kilka łutów tłuźonej siarki na rozrzarzone węgle na glinia-nej misce i natychmiast zamknąć kurnik na ca-ły dzień. Wieczorem wywietrzyć kurnik otwo-rzeniem drzwi i okien a gaz z siarki powstały niszczący owady nie wpłynie na szkodę kur. Jak człowiekowi do życia potrzebna czystość i świeże powietrze, tak i każdemu żyjącemu stworzeniu. Warunkiem utrzymania w dobrym stanie drobiu rozumie się samo przeze się, jest obfi-ty i pożywny pokarm, t. j. pod właściwym rozu-miemy taki, jaki podnosi niośność kur lub służy do utuczenia każdego rodzaju drobiu. Dawniej sądzono, iż kura potrzebuje tylko pokarmu ro-ślinnego jakim jest ziarno, nowsze w tym kierun-ku spostrzeżenia robione przez chemików fran-cuzkich nad właściwością jaja kurzego, dowio-dły, że aby kura była ciągle niośną, potrzebu-je nietylko roślinnego ale i mięsnego pożywie-nia. Dla tego bardzo korzystnie dla niośności kur jest dawanie im zimą choć raz w tygodniu oprócz zwykłej paszy kości suszonych, miałko-tłuźonych, zarobionych wodą na ciasto i po-mieszanych ze zwykłą ich karmą, ziarna, roba-ków, padliny lub tym podobnie. W czasie wiel-

kich mrozów dawać kurom po kilka ziarenek gorczycy dla rozgrzania. O prawdzie tego spostrzeżenia dochodzimy do przekonania nawet ztąd, iż najlepiej utrzymana kura w zimie daleko mniej znosi jaj jak w lecie, naturalnie iż cała przyroda mniej jest czynną w zimie, ale oprócz tego kura idąc za wrodzonym instynktem, prócz pokarmu roślinnego w ziarnie, grzebiąc cały dzień, zdobywa sobie pokarm zwierzęcy w postaci robaczków. W gospodarstwie na mniejszą prowadzoném stopę, można w zimie dawać kurom niosnym odpadki od surowego jak i gotowanego mięsa, posiekane z odprawą z oczyszczania zwierzyny lub drobiu, naturalnie odrzuciwszy same kiszkki. W większych jednak gospodarstwach, gdzie się pragnie otrzymać większą płodność jaj na sprzedaż, tam już owe odpadki by nie wystarczyły, że jednak podług obliczenia kura znosi w zwykłych warunkach 100 do 120 jaj rocznie, a przy pożywieniu mięsnem ilość ta wzrasta do 200, więc warto pomyśleć o pożywieniu mięsnem dla kur. We Francji i w miejscowościach gdzie hodują pulardy tuczone na sprzedaż, karmią je larwami robaków, które otrzymują z obracanych na ten cel wnętrzności zabijanych na kuchnię zwierząt i padliny końskiej, wytwarzających się

w rozkładającym się mięsie. We Francji i w Niemczech od kilkunastu już lat mięso końskie jest w użyciu, łatwość więc dostania odpadków jest wielka; u nas naturalnie chcąc mieć je na pożywienie kur, używać można tylko mięsa starych padłych koni; najlepiej więc wykopawszy w bliskości stajni dół, wrzucić w niego kości i krew od zabitego drobiu, przesytać otrębami, wrzucić dalej jak wyżej wnętrzości zabijanych na kuchnię zwierząt, to jest cieląt, baranów, prosiąt, wieprzy, wszelkiego rodzaju drobiu, a podczas ciepłych dni bardzo szybko lęgą się robaki na karm dla kurcząt i w ogóle drobiu. Z łatwością, rzucając w niego odpadki ze zwierząt bitych w domu z pomocą padliny końskiej mieć można zawsze gotowe pożywienie zwierzęce dla kur w zimie.

Robię tu uwagę, że przy tuczeniu kapłonów lub pulard nie można używać tego sposobu, gdyż doświadczenie wykazało, że mięso jest niesmaczne, używa się więc tylko do tuczenia osy jęczmiennęj zagniecionęj mlekiem na kluski.

Do dobrego pożywienia kur na sposób zwykły, należy owies suszony, jęczmień, siemie konopne i lniane, wapna nie trzeba kurom żałować, należy go mieszać z pożywieniem, gdyż jest ono potrzebne do uformowania wapiennęj

łupinki na jajku. Kto chce mieć zawsze świeże jaja i prędko młode kurczęta, powinien trzymać kilka kur kochinchinek, te się dobrze niosą i do wysiadywania kurcząt bardzo są spokojne i dobre. W czasie lata, w gospodarstwach zwyczajnie prowadzonych, gdy kury chodzą swobodnie po podwórzach, nie trzeba im wcale mięsa dawać, gdyż mają w ziemi taką ilość robaków i innych owadów, że mięso byłoby zbytecznem, trzeba im za to dawać rozmaitych zielenin jako to: sałaty i t. p., jest to warunek dobrego smaku jaj.

Jeżeli kury siedzą dla mrozu lub dla tuczenia w kurniku, należy im oprócz pożywienia i świeżej wody, dawać koniecznie gruby piasek i ziemię wapienną. Oprócz wiadomego pożywienia i ziarna wszelkiego zboża, robaków, owadów i trawy, kury jedzą z ochotą groch rozpęczniały, chleb żółdziowy i naturalnie z każdej mąki, najlepiej jednak lubią ciasto zagniecione z siemienia lnianego po wytłoczeniu oleju, niosą wtedy ogromne jaja z wielkiem czerwonawem żółtkiem. Nad Renem, gdzie chów kur prowadzony na wielką skalę głównie dla produkcji jaj wywożonych do Anglii, kury niosą się zimą i latem, dając ogromne jaja. Karm kur składa się tam z cia-

sta zagniecionego z ostatków rozmaitego zboża zmlonego na mąkę zmieszaną z kuchami olejnymi. To ciasto siekają drobno i dają trzy razy na dzień kurom, mieszając z tém suszone pokrzywy. Dobrem pożywieniem dla kur jest następująca mieszanina: Garniec siemienia lnianego ususzyć w ciepłym piecu, następnie utłuc go grubo i mieszać z garncem otrąb pszennych i garncem mąki żołądziowej, pomieszać a dodając wody, zagnieść na ciasto, posiekać i dawać kurom, im drobniej siekane, tém lepiej. Tego rodzaju pożywienie wpływa niezmiernie na niosność kur; lubią one także bardzo wszelkie drobne owoce jak jagody, porzeczki, maliny, agrest i t. p. W ogóle gdy dostają regularnie i obficie pokarmu, choć dwa razy dniem, bo nie zawadzi i trzy razy, nieść się będą dobrze i z małemi tylko przestankami, zostawione zaś własnemu przemysłowi, zmuszone żywić się tylko znalezione ziarnkiem lub robakiem gdzieś na około śpichrza lub na mierzwie, chudną, marnieją i bardzo niewiele jaj w ogóle znoszą, gdyż często spotykają pożywienie szkodliwe dla siebie.

Kura żyje jak to już powiedzieliśmy sześć do ośmiu lat, a znosi w ciągu życia mniej więcej 600 jaj, w pierwszym roku 20 do 25,

w drugim 120 do 130, w trzecim i czwartym po 130 do 140, w następnych zmniejsza się liczba znoszonych jaj, tak iż w ósmym roku często zaledwie 12 zniesie. Najracjonalniej zatem najdalej jesienią po czwartym roku, gdy się już niosność zmniejsza sprzedawać na mięso, nie radzę jednak tuczyć i używać na własną kuchnię, gdyż najlepiej przyrządzony stary drób zawsze będzie niesmaczny.

Najnowszą rasą kur amerykańskich są „Wyandotty.“ Kogut półroczny téj rasy jest wielkości małej indyczki. Gatunek ten, obecnie za granicą najwyższym cieszący się rozgłosem i uznaniem, jako rasa posiadająca wszelkie przymioty gospodarskie jako to: wczesność, płodność, wytrzymałość na zimno, zaradność charakteru, gorliwe wysiadywanie jaj, troskliwość kwok o pisklęta, szybki wzrost, dobry smak mięsa, a mianowicie, „wyjątkowa właściwość kogutów, iż bez kapłonienia mogą stanowić smaczne pieczyste.“ Zwolennicy Wyandottów dowodzą, że nie tylko części białe mięsa, to jest piersi, są smaczne, ale i ciemne, czyli uda, naturalnie z uwzględnieniem położenia towarzyskiego, bo co kapłon, to w każdym razie nie kogut, kapłon zawsze policzonym będzie do lepszych kasków, lecz dla domowego stołu co-

dziennego użytku, jest on artykułem kosztowniejszym i nieco ambarasującym.

Do Europy pierwszy sprowadził je p. Jahs Silling, z Menebeator, a w roku 1884, na wystawie w kryształowym pałacu, otrzymał za swój sztam kur Wyandottów pierwszą nagrodę. Od téj chwili, prawdziwa manja opanowała hodowców zagranicznych ku téj rasie. W roku 1886-ym, pani Ryks sprowadziła sztam, czyli koguta i dwie kury oryginalne Wyandottów, których jaja zapłodowe można nabywać w Prazmowie. Doświadczenia dwuletnie potwierdzają słusność przyznawanych przymiotów téj rasie, co zaś do wartości kuchennéj kogutów z chwilą rozpowszechnienia rasy, smakosze sami ją oznaczają.

Wysiadywanie jaj i wylęganie kurcząt. Kura wysiadyuje swe pisklęta trzy tygodnie, czyli siedzi na jajach dni 21. Jaja do wylęgu nie mogą być starsze nad trzy tygodnie, starsze dostają grubszej skorupki, której twardość przeszkadza do łatwego wylęgania się kurcząt. W zwykłych warunkach chowu drobiu wylęganie naturalne niezaprzeczenie zostanie zawsze na pierwszym planie, bo w niczem jeszcze sztuka nie przeszła natury. Najznakomitsi hodowcy drobiu zgadzają się na to,

iż naturalne wylęganie jaj jest najracjonalniejsze. Ponieważ jednak kura wysiadauje tylko 15 do 20 jaj, a gdy ma nawet więcej podłożonych, to te tylko zajmując miejsce, zabierają ciepłik innym, więc francuzi radzą sobie, chcąc mieć większą liczbę kurcząt od razu wylęgniętych używając do wysiadywania indyczek, którym można podłożyć bez obawy stosownie do wielkości 26 do 28 jaj, a co więcej indyczki są tak gorące, że wytrzymują kilka wylęgów, to jest po odebraniu im natychmiast wylęgniętych kurcząt i pielęgnowaniu ich w pierzach lub przy innej kurze, mającej swoje kurczęta, można indyczce drugi raz a nawet i trzeci podłożyć jaja kurze. Sposobu tego sama używałam, lecz indyczka po dwóch wylęgach jest tak zbiedzona i zmęczona, iż na jej odżywienie potrzeba wiele czasu. Tym sposobem wylęgnięte kurczęta, daje się innej indyczce do wodzenia, a gdy jest takich kilka i kurcząt choćby setka, to wtedy dziecko jakie już je pilnować musi, aby się nie błąkały. Indyczka również dobrze pilnuje swych małych, czy to indyczęta czy kurczęta jednak taką zażartą matką jak kura przy kurczętach nie bywa, wysiadauje jednak równie dobrze a może lepiej od kury. Kura wysiadując w spokojnym miejscu przez przykrywanie jej

własnem ciałem udziela tymże potrzebne ciepło do rozwinięcia zarodka, a przez poruszanie się kury na jajach, świeże powietrze dochodzi do wnętrza jaj i zastępuje zużywający się przez czas wylęgania tlen, bez którego żyjątko rozwijać się nie mogą. Kura w czasie wysiadki zeskakuje z gniazda w ciągu dnia na 12 do 18 minut, nigdy dłużej, dla pożywienia się, napojenia i oddania wydzielin, im krócej kura opuszcza jaja, tém się uważa za lepszą matkę, gdyż przez dłuższe oddalanie mogą się jaja oziębic, krótkie zaś jest konieczne nawet dla odświeżenia powietrza w gnieździe. Powróciwszy na jaja kura zgarnia je zmieniając ich położenie z boku na środek, ze spodu na wierzch i t. p. aby wszystkie dochodziło jednakowe ciepło i tu właśnie leży owa wyższość natury nad sztuką, ów instynkt zwierzęcy zastępujący rozum ludzki.

Po wykluciu się 24 godzin kurcze jeszcze nie potrzebuje żadnego pożywienia i to jest powodem, że przy produkcyjnem drobiowem gospodarstwie wylęgania kurcząt za pomocą wylęgaczy, po wykluciu się kilkuset sztuk i obsuszeniu, posyłają je natychmiast w skrzyniach z otworami kolejną w dalsze nawet odległości, (przyczem baczną należy zwracać uwagę, aby

kurczęta miały dostateczne ciepło (najmniej 20 stopni Reaumura), do miejscowości trudniących się wychowaniem, wytuczeniem i sprzedażą takich, jak to ma miejsce we Francji, gdzie wyzyskiwanie tego przemysłu podzielone jest na działy: wylęgania, wychowania, tuczenia i sprzedaży na targu, a w końcu, zabijania, oczyszczania i zbytu na konsumpcją detaliczną.

Wracając do wyklutych piskląt, po wysuszeniu pod skrzydłami kury lub indyczki we 20 do 24 godzin dostają jajka na twardo gotowane i siekane, przez tydzień cały, następnie domieszywa się średnia gotowana kasza jęczmienna lub gryczana, później jaglana surowa, siekana zielona pietruszka, co trwa 3 do 4-ech tygodni, rano zawsze najlepiej gotowaną strawę, następnie daje się im gdy już dobrze podrosną śród jęczmienny lub gryczany, czyli grykę lub jęczmień prześrótowany, a w końcu przechodzą na karm ten sam co starszy drób, jednak dając im oddzielnie, aby stare je nie odjadły.

Jak zastąpić kurę przy kurczętach?
Bywają często kury, które porzucają po kilku dniach a nawet zaraz swe małe, wtedy najlepiej zastępują kwokę kapłony. Kapłona do tego przeznaczonego przywiązuje się za nogę

do stołka w ciemnym pokoju nie dając mu żadnego pokarmu, na drugi dzień wpuszcza się małe kurczęta i karmi obok niego; kapłon sądząc że one mu przynoszą pożywienie, przyswaja je do siebie szybko, kurczęta zaś tulą się pod jego skrzydła. Dla łatwiejszego przyswojenia kurcząt, można jeszcze wyrwać trochę piór na piersiach kapłonowi i potrzeć piersi pokrzywą, wtedy tuląc się do niego kurczęta, robią mu tem przysługę, zmniejszając palenie, jakiego doznaje po pokrzywach i chętnie przygarnia pod swoje skrzydła. We dwadzieścia cztery godzin kapłon tak się przyzwyczaja do małych, że staje się najlepszą matką kurzą.

Kurczę do użytku jest dobre od 6 do 10 tygodni, ani młodsze ani starsze. Gdy ma 10—12 tygodni jest już łykowate i niesmaczne; wtedy kapłoni się i pularduje, do czego wybiera się same najlepsze okazy, aby przetrzymały ten stan przejściowy. Między wiejską ludnością znajduje się zwykle kobieta zręczna do téj operacji. We Francji wcale kurcząt nie jadają, bo wszystkie okazy dobre przerabiają na pulardy i kapłony.

Choroby kur i środki zaradcze. Kury w ogólności podlegają rozmaitym słabościom, niektórym można zapobiedz przez czy-

stość i staranie. Nieczyste naczynia, zepsuta woda, skwaśniały przez ciepło lub za gorący pokarm, wilgoć, nieporządek w izbach, tak jak za wielkie zimno lub gorąco, są przyczyną chorób, które się łatwo wkradają, ale z trudnością a czasam i wcale nie usuwają, trudno bowiem dojść, gdzie leży przyczyna złego. Niedozór w chowie drobiu jest przyczyną wszystkiego.

1. Kury najniesniejsze wygubiają niekiedy całkiem prawie pierze, przez co stają się wrażliwe na zimno, zwłaszcza jeżeli się to zimą przytrafi, wtedy taka chora kura zamyka się w ciepłej stajni, karmi chlebem moczonym w piwie i mięsem; w wodzie do picia moczy się żelazo.

2. W nowszym czasie rozpoznano zaraźliwą chorobę ócz skutkiem przeziębienia, stęchłego jedzenia, nieczystej wody; objawia się rodzajem kataru, oczy zachodzą bielmem, przy czem soki uderzają do ócz, które się zamykają, kura chudnie i wreszcie zdycha. Środek na tę chorobę jest: oczy i nos nacierają się cynkową maścią; dalej piekielnego kamienia, macza się pędzelek i smaruje na około oka, przyczem wpuszcza się go odrobinę w oko, a po dwóch minutach wymywa czystą wodą; w wodę zaś do picia wsypać trochę glauberskiej soli, stosownie do ilości wody.

3. Złamanie nogi leczy się zestawieniem najprzód kostki, potem nalewa się na bibułę białka, lub gumy arabskiej i obwija nóżkę, co skoro uschnie tworzy twardą łupinkę na około nóżki.

4. Rozwolnienie zbyt pochodzi z zaziębienia lub z przejedzenia; skoro się rychło spostrzeże, pomaga gotowany ryż zmieszany z trochę magnezji lub kredy. Jako prezerwatywa mięszyć w strawę od czasu do czasu trochę mąki z kości; w wodzie do picia moczy się żelazo, co dobrze działa na krew.

5. Wypuszczanie jaj bez łupin, lub z miękką łupinką wynika ztąd, że kury za mało pożywają części wapiennych, należy więc dawać jak najwięcej łupin od spotrzebowanych jaj, a w braku tychże kupki z potłuczonego wapiennego muru w kącikach posypać, słabość ta pochodzi i ze zbytnej ospałości, chcąc temu zapobiedz, należy w takim razie dać kilka razy, po pigułeczce zrobionej z chleba, odrobinki kalomelu i opium, a na wymioty winnego kamienia $\frac{1}{6}$ grana; jako pożywienie dostają gotowanych kartofli z mąką z kości.

6. Na puchnięcie nóg, skutkiem czego kura dostaje gorączki, obozwładnienia, tak że się na nogach utrzymać nie może, radziemy wsą-

dzić chorą w gniazdo watą lub pierzem wysłane jak najciepliej, i nogi oliwą ze spirytusem nasmarować.

7. Na trudne zniesienie jaja najlepiej nasmarować otwór oliwą i trzymać nad parą z niezbyt gorącego rumianku; a jeżeli to niepomocze pognieść skorupkę jaja, a z łatwością wyjdzie i kura uratuje się.

8. Pypec, czyli stwardnienie końca języczka, pochodzi z nagłej zmiany powietrza, gdzie z wiatru i zimna zjada gorące kartofle, albo z wody zbyt długo trzymanej w drewnianem naczyniu; zdzieranie pypcia z języczka jest barbarzyństwem, (zamiast tego środka, daje się piąta część pigułki „spongi“ w aptece znaniej), zaraz po pierwszym daniu pomoże, chorą kurę zamyka się osobno, daje miękkie jedzenie złożone z tartych kartofli, utartego chleba i od czasu do czasu łyżeczkę od kawy tranu (jak się dzieciom daje), a niezadługo pozbędzie się pypcia.

9. Pojawia się niekiedy i cholera u kur, objawy tej choroby, która trwa od 12 do 36 godzin są: smutek, zwieszenie skrzydeł, z żołądka wydaje cuchnący płyn, a przytem mocne rozwolnienie, choroba ta pochodzi ze zbytniego skwaru, chcąc jej zapobiedz stawiać w czasie upału wodę z moczonem żelazem w miejscach

ocienionych. Srodki, które tylko początkowo działają są: najprzód chorą kurę odłączyć od stada, a potem kilka razy dziennie dać po pigułce zrobionej z białego utłuczonego pieprzu umięszanego z masłem, przytem jako pożywienie śrót jęczmienny skropiony mlekiem; do picia woda z solą i popiołem.

10. Na otrucie kury bądź szczurem, owadem lub rośliną, daje się: zsiadłe mleko na otrucie szczurem; czarna kawa z opium na otrucie owadem lub rośliną. Zakopuje się także pod szyjkę w ziemię i tak parę godzin siedzi, ma to pomódz; wreszcie skoro kura smutna, a nie wie się przyczyny choroby, można jęj dać czosnku lub cebuli utartej z masłem lub sadłem; również dobrze od czasu do czasu dać po trochu ziarna konopi, działa to na strawność, jednakże nie za wiele, bo zbytńio rozgrzewa.

11. Na grzebień biały, który się u Kochińskich kur szczególnie przytrafia, cały grzebień pokryty białym pyłem i szerzy się na łepki i szyję, skutkiem czego pierze wypadają. Na to środek jest: nacieranie drzewną oliwą lub maścią siarczaną.

12. Na robaki skoro się takowe pokażą, daje się siekany czosnek i senesowy wywar, wlany w wodę do picia.

13. Rany goją się nalepięj obmywaniem letniemi mydlinami, a potem obwijają się płatkami, tłustością niesioną nasmarowanym i polewają wodą z terpentyną.

14. Obrzmienie wynikłe skutkiem uderzenia, leczy się okładami arniki.

Przemysłowe drobiowe gospodarstwo. Co do prowadzenia przemysłowego gospodarstwa drobiem, to trzy są tego odrębne gałęzie; albo produkcja jaj, do czego tylko kury są zdadne, bo najwięcej i najlepsze znoszą jaja, drugi przemysł na mięso, to jest wylęganie sztuczne kurcząt, w czém najważniejszym warunkiem jest utrzymywanie ciepła 30 stopni Reaumura, dalej wychów i tuczenie kurcząt, następnie produkcja kapłonów i pulard na zbyt. Trzecia gałąź zaprowadzenie zarodowych hodowli celniejszych ras drobiu rozplodowego na sprzedaż.

Do wylęgania sztucznego, które dotąd tylko przy kurzych jajach ma miejsce, są rozmaitego rodzaju maszyny i przyrządy, zapoznamy czytelniczki nasze z najpraktyczniejszym, który wprowadził u nas pan Płotnicki.

Wylęgacz o którym mowa przedstawia szafę czworokątną, wysokości mniej więcej dwóch i pół metra, przedzieloną na połowę, w niższej

mieści się pusta przestrzeń do wstawiania 3-ech lamp naftowych początkowo, a następnie jednej, którą cały aparat się ogrzewa. W górnej połowie umieszczonych jest sześć kondygnacji płaskich, założonych jajami, ułożonemi na strzępkach papierowych, na których mieści się 1000 jaj, naturalnie świeżych i zapłodnionych. Boczne, cienkie ścianki szafy oraz przedziały pomiędzy szufladami z jajami, napełnione są wodą, która początkowo zimna, ogrzewa się za pomocą trzech lamp ustawionych w niższej połowie szafy, zaopatrzonej wentylatorami. Po doprowadzeniu wody i całej temperatury aż do najwyższej kondygnacji, do 30 stopni Reaumura, gasi się dwie lampy, a zostawia jedną, zamieniając ją tylko co 24 godzin na inną świeżo nalaną naftą.

Wylęganie się kurcząt z jajka jest nader interesujące dla nieznających tego procesu, z martwej powłoki jajka wykluwa się zwewnątrz, robiąc sobie małeńki otwór dziobkiem w skorupce kurczę; a dalej coraz więcej rozszerzając zawsze dziobkiem otwór, dochodzi do tego, iż całe, naturalnie w wilgotnych jeszcze pierzach, wychodzi ze skorupy, pozostawiając ją za sobą. Wtedy to w wylęgaczu urządzono jedną środkową kondygnację na osuszenie, że tak powiem,

skończonych już stworzeń, gdzie zostają mniej więcej 6 do 12 godzin, zkąd przechodzą do umyślnie na ten cel urządzonego kurczątника, czyli ogromnych rozmiarów czworokątnej klatki, dwa metry wysokości, a jeden metr szerokości w kwadrat zajmującej, ustawionej w tymże co i wylęgacz pokoju. Klatka owa o dzięsięciu kondygnacjach zmieścić może kilka tysięcy wylęgniętych i osuszonych kurcząt. Po jednej stronie każdej kondygnacji będzie położony kawałek kozuszka, pod który nasycone kurczęta własnym instynktem kryć się będą jakby pod skrzydła matki. Klatka była oszklona, p. Płotnicki uznał jednak nasz wniosek za arcy praktyczny, aby ją, zamiast oszklenia, otoczyć siatką drucianą, uniemożliwiającą wypadnięcie kurczęcia, a jednak dającą zupełny przystęp powietrzu, bez którego żadne żyjątko na świecie obejść się nie może i które mu właściwie pomaga do wzrostu i życia. W czasie wyjęcia kurcząt na ziemię dla nakarmienia i napojenia, klatka bywa oczyszczana. Tym sposobem doprowadza się kurczęta do dwóch, a nawet trzech tygodni wzrostu, odkąd jeżeli pogoda i miejsce na to pozwala, wypuszcza się je na powietrze, gdzie dopiero zaczyna się prawdziwy ich rozrost i kurczęta nabierają smaku, ja-

kiego się od nich wymaga przy użyciu na kuchnię.

Doświadczenie nauczyło, iż wielkie hodowle drobiu przy pomocy wylęgaczy liczące po kilka tysięcy sztuk w obrębie zbyt małej zwykłe miejscowości, są niemożliwe, gdyż zawsze staje na przeszkodzie zakażenie tej miejscowości przez utrzymywanie zbyt wielkiej ilości drobiu razem, dla tego daje się słyszeć zawsze, iż podobne hodowle zakładane na większe rozmiary wkrótce upadają. We Francji, którą w tym kierunku za przykład zawsze brać musimy, niema nigdzie wielkich zakładów hodowli drobiu, lecz wszystkie na doświadczeniu oparte podzielone są na mniejsze stada obejmujące po 200 do 350 sztuk najwyżej i pomieszczone w pewnym od siebie oddaleniu, przy odpowiednim jednak dość obszerności mającym miejscu, tak aby się miejscowość nie zatruchiła odchodami wydającymi szkodliwe dla drobiu wyziewy i była możność dokładnego oczyszczania miejscowości. Osady takie do hodowania drobiu najlepiej urządzać w bliskości niewielkich zarośli lub ogrodów owocowych drzew, gdzieby drób mógł swobodnie przebywać cały dzień na powietrzu, bo jak człowiekowi tak i każdemu stworzeniu

żyjącemu pierwszym warunkiem życia i wzrostu jest powietrze. Jak wyżej powiedzieliśmy przemysł drobiu we Francji jest bardzo rozdrobniony w rękach małych posiadaczy, co do produkcji jaj, wylęgania i wychowania, prowadząc zaś przemysł zasadzający się na wytuczeniu drobiu, najlepiej wykupywać drób od drobnych posiadaczy, dając im możność wychowywania najlepszych na ten cel rass, zaopatrując w jaja z zakładów rozplodowych, zajmując się tylko tuczeniem którego sposób detalicznie opisany tu podajemy.

Francuzki sposób tuczenia drobiu.

Ponieważ mięso kurze jest ze wszystkiego drobiu najpożywniejsze i najstrawniejsze, spożycie jego w miastach coraz większych nabiera rozmiarów i dla tego coraz większe daje się z niego osiągać korzyści a przy sprzedaży wyższe ceny. Gdy tymczasem przemysł ten u nas jest bardzo zaniedbany, a drób zaledwie że cierpiany na podwórzach folwarcznych i najczęściej pozostawiony własnemu przemysłowi żywienia. Ze wszystkich krajów najwięcej Francja odznacza się hodowaniem drobiu, a w szczególności produkowaniem pulard, co nawet jako sztuka długo było w tajemnicy zachowywane. Dziś nie jest to już tajemnicą i wszędzie

w okolicach wielkich miast Francji są zakłady hodowli i wypasania drobiu. Zakłady te wypasają miliony sztuk, a w szczególności pulardy i kapłony wysyłają do Anglii i Niemiec. U nas sposób karmienia różni się wiele od francuzkiego, gdyż u nas tuczą kluskami i ziarnem co jest dwa razy kosztowniejsze aniżeli sposób francuzki, gdzie używają wyłącznie tłuczonego prosa, to jest mąki z prosa lub jęczmienia; do której dodawszy wody, zarabiają na tęgie ciasto dodając do tego cokolwieczek masła. Za napój dają im kwaśne mleko nieco osłodzone. Tak karmiony drób prędko się wypasa, dając białe, delikatne i smaczne mięso. Gęsi i kaczki wypasają jak u nas owsem, a dla przyspieszenia tuczenia dają czyste osłodzone mleko, naturalnie zbierane, które wpływa na zwiększenie rozrostu i wagi, na białość i smak mięsa. W takich zakładach nie sprzedają inaczéj jak oskubany i wyprawiony drób. Jeżeli drób jest zabity za pomocą przerżnięcia gardła, trzeba uważać aby krew popłynęła, oskubywać należy z wielką starannością aby nie uszkodzić delikatnego naskórka. Biorąc do użycia opłukaną pularde obsuszyć płótnem i potrzeć pszenkami otrębami dla nadania białości. Po wypaproszeniu wkładają wewnątrz kilka suszonych trufli, które

stępnego dnia wyjmują, a mięso przez to nabiera pewnego przyjemnego aromatu. Niema wątpliwości, że podobne przedsiębiorstwo u nas przy dzisiejszych komunikacjach kolejowych wielkieby miało powodzenie.

Hodowla rozplodowa. Głównie cztery rasy z rodziny kur zaliczyć można jako korzystne do chowania w rozplodowém gospodarstwie drobiowem: Bramaputra, Kochinchiny, Houdany, i Crève-coeur. Chcąc prowadzić u nas w kraju przemysłowe gospodarstwo drobiowe musimy się starać o zakładanie i utrzymanie w kraju choć w kilku odległych od siebie miejscowościach stad rozplodowych najcelniejszych ras, zagranicznych na podobieństwo prowadzonej w tym kierunku hodowli wzorowej w dobrach Prażmów, pani Izabelli Ryxowej, gdzie można się zaopatrywać w świeże rozplodowe jaja lub pary rasowe. Adres: przez Grójec w Prażmowie.

Indyki. Indyki pochodzą z gorących stref Afryki i dla tego są najtrudniejsze w wychowaniu, że wymagają nietylko przy wychowie ale zawsze, nawet stare, wielkiego ciepła i tylko chów ich udać się może przy bardzo dobrze opatrzonym ze wszystkich stron innemi budynkami otoczonym indyczniku, nadzwyczajnej

czystości i porządku w pożywieniu, które powinno być akuratne i zawsze świeże za każdą razą dawane. Pomimo że od wielu lat przyswojone do naszego klimatu są zawsze nam obce, dzikie, jakby nieprzyjaciele w rodzinie drobiowej, nie czują się na swoim gruncie u nas, nigdy nie oswoją się tak jak kura, która gdy oswojona zna panią, a nawet chodzące koło niej kobiety i uważa się za przyjaciółkę domu, bo idzie nawet do pokoju za panią, jeżeli jej to tylko pozwolonom będzie. Ponieważ indyki są ogromnym ptakiem, dającym wyborne i delikatne pieczone, są zatem bardzo pojętne do chowania, tem więcéj, że je w pewnych porach roku jak na Boże Narodzenie, w ostatki karnawału i na Wielkanoc bardzo dobrze spieniężyć można. Chów jednak jest bardzo trudny, największe są czarne, ale najtrudniejsze w wychowaniu, bo najdelikatniejsze, nie znoszą deszczu ani wilgoci; najtrwalsze są białe, szare i brązowe, te ostatnie bywają mniejsze, ale za to najsmaczniejsze. Wszystkie warunki czystości, przewietrzania i pożywienia stosujące się do kur należy i tu zastosować, co do pożywienia są nawet mniej od kur wybredne, bo jedzą wszelkie gotowane jarzyny, mianowicie kartofle, do których domieszać można siekane pokrzywy i

inne znane zielska, na wiosnę gdy brak kartofli można je wymieniać z ospą owsianą lub jęczmienną, grochem rozgotowanym i t. p. Zawsze jednak dwa razy dniem tak zimą jak latem muszą dostawać pożywienie, inaczej marnieją i chudną. Tuczą się bardzo prędko, ale trzeba ja sadzać parami i dawać czyste ziarno parę tygodni a następnie 9 dni kluski z mąki gryczanej, które trzeba im wkładać w dziób w formie cienkiego wałka zrobione długości palca. Samice są dość nośne, zaczynają się nieść w marcu, jednak i później, kilka razy do roku znoszą po kilkanaście do dwudziestu czasem jaj, które są dużo większe jak kaczę, w smaku bardzo delikatne, podobne do kurzych i w taki sam sposób dające się zużytkować. Na 6 indyczek powinien być jeden młody dwuletni lub najwyżej trzyletni indyk. Siedzą doskonale, to jest pilnie i bez zsiadywania prawie z jaj, dlatego też wysiadają po kilka wylęgów, czy to na swoich, czy na kurzych lub kaczyczych jajach. Siedzą na swoich lub kaczyczych jajach 4 tygodnie, ale chcąc aby siedziały, trzeba im zostawić zupełną swobodę w znoszeniu jaj. W indyczniku podścielać w kojcach siano nisko i zdala od ściany dla usłania wygodnego gniazda; zostawić zawsze parę jaj w gnieździe,

a gdy tylko siedzi sama na dwóch natychmiast podłożyć więcej to jest 20, kaczych można 24, a kurzych nawet 26 lub 28. Indyczki są tak tchórzliwe, że gdy zostaną spłoszone z jajkiem zniesioném, z drugim już nie przyjdą w to samo miejsce, lecz szukać będą między najgęstszą zarośłą najdalej od domu miejsca, aby skrycie znieść jajko i na podobieństwo perliczek bez pożywienia wysiadują pilnie zniesione skrycie 3 lub 4 jaja, aż znędniałe same wyprowadzą swe małe z ukrycia. Jednak ponieważ lubią siedzieć i dobrze siedzą, pilnując je wieczór aby weszły do indycznika gdzie zawsze dostaną pożywienie i wodę, siedzą z łatwością i chętnie; jeśli tylko nie mają odpowiednich warunków rzucają jaja w ogrodach, krzakach, nie pamiętając gdzie, każde gdzieindziej; trzeba więc gdy się zaczyna nieść zrana przed wypuszczeniem zostawić w kojcach te które nie zniosły jeszcze i dopiero gdy sama zacznie wołać, wypuszczać na podwórko. Wychowanie małych jest bardzo trudne, gdyż młodym indyczętom wszystko szkodzi, deszcz, wilgoć, wiatr, upał, słońce, zła woda, złe pożywienie. Ponieważ indyczęta po wykluciu nie umieją jeść, a indyczka nie umie je nauczyć jedzenia, więc w ośm dni po nasadzeniu indyczki podkłada się jój jaja kurze, któ-

re się razem z indyczemi wylęgają, wtedy kurczęta zaczynają jeść usiekane drobno twarde jaja, a indyczęta widząc to naśladują instynktem wrodzonym każdemu zwierzęciu. Indyczęta po wylęzeniu przez 24 godzin nie ruszają się prawie tylko oddychają pod matką. Na drugi więc dzień po wylęzeniu daje się każdemu kładąc w dziobek po ziarnku pieprzu umoczonym w najlepszej oliwie naczczu, powtarzając to przez cały tydzień codziennie. Oprócz tego pępki smaruje się oliwą, a nóżki całe macza w okowicie. Na trzeci dzień czyli raczej w 48 godzin po wylęzeniu daje im się żółtko posiekane, następnie całe jajka siekane, dokładając siekanego drobnego krwawnika i kaszy jęczmienną ugotowaną na sypko z tłustością, dalej zamiast jaj dawać twaróg zawsze z pokrzywą i mlekiem kwaśnem i o ile można dodawać krwawnika.

Starsze nieco indyczęta, to jest trzy lub cztero tygodniowe karmią się trzy razy na dzień, to jest zrana w południe i wieczór. Dopiero po oschnięciu rosy wyganiają się na blizkie pola, gdzie po ugorach i zaroślach zbierają sobie na pokarm robaczki i ziarnka nasienne od traw, około południa przed skwarem słone-

cznym zamykają się w budce chruścianej, gdzie się powtórnie karmią, a potem w polu znowu chodzić mogą, aż kiedy rosa padać zaczyna to jest stosownie do pory roku.

Mówi się tu tylko o dniach ciepłych, w słotne zaś i zimne nie tylko w izbie mają być trzymane, ale izbę tę przepalać zlekka należy, zawsze jednak nie zaniedbując wpuszczać do niej świeże powietrze przez otwarte okno. Nic nie jest szkodliwszem dla indycząt jak zapędzanie ich razem z innym drobiem do wspólnych zadusznych kurników. Od zimna zbytniego ochraniać należy indyczęta od dwóch do trzech miesięcy, to jest do zupełnego wysypania się koralu. Skwaru też słonecznego indyki zwłaszcza młode, znieść nie mogą, dla tego należy je trzymać pod drzewami albo w przewiewnej budce chruścianej, w tych godzinach dnia, kiedy najwięcej gorąco dokucza. Do czterech lub pięciu tygodni dawać młodym indyczętom jadło z samem mlekiem kwaśnem, potem dodawać do niego można nieco serwatki, a nawet w jej niedostatku czystej wody, przyzwyczajaiwszy tak stopniowo, na koniec zupełnie mleko ująć można, należy tylko trawę dobrze wymieszać rękoma z serwatką lub wodą.

Indyczęta najślabszemi są do wysypania się

korali, co nie wcześniej przypada jak w sześć lub osiem tygodni po ich wylęganiu. Skoro się ten czas zbliża, a głównie jak czerwienieć zaczną, daje się im do jedzenia kwiat z nasieniem szczawiu końskiego (znany po wsiach), którego w trzeciej części się dodaje do ich jadła zwyczajnego. Oprócz tego do jadła sypać na garniec łyżkę siarki i tém dwa razy dziennie karmić aż nim się korale zupełnie nie wysypią. Wtenczas już indyczęta przebyły najkrytyczniejszy perjód i odtąd już mniej są czułe na zimno, słoty i zmianę jadła. Można już je wówczas trzymać na noc niekoniecznie w izbie, lecz w indyczniku dobrze oczyszczonym, gdzie się im co parę dni świeżą prześcieła słomę a dawniejszą starannie uprząta. Lubią one siadywać na żerdziach, należy przeto jedne umocować na łokieć od ziemi, drugie nieco wyżej, ale nadto wysoko urządzać ich nie trzeba, gdyż indyki zlatując z nich odbijają sobie niekiedy piersi. Żerdzie te trzeba często oczyszczać, gdyż wszelka nieczystość i zaduch nadzwyczaj indykom szkodzą. Indyki lubią a nawet potrzebują się tarzać, czyli jak mówią, kąpać się w piasku, trzeba więc żeby go miały pod dostatkiem w bliskości kurników. Po wysypaniu się korali, można już dodawać do jadła nać od kar-

tofli, spodnie liście żółte kapusty i brukwi, sałatę wyrastającą i t. p. Zawsze jednak pokrzywy z jęj nasieniem i liściem dodawać należy i osypywać posiekane trawy choć trochę mąki jęczmiennęj lub otrębami. Przytém w czasie sianokosu, wyganiają się na skoszone łąki, a w czasie żniw na ścierniska i gumna, gdzie mnóstwo znajdując pożywienia, nie potrzebują wcale, aby dla nich przygotowywano zwyczajne jadło, chyba raz na dzień dla rozmiękczenia żołądka, opchanego suchym karmem. Potrzebują wtedy jak najwięcej świeżej i czystej wody, którą im w naczyniach płaskich w miejscach gdzie się pasają stawiać należy, gdyż pozbawione napoju zdychają lub chorują. Po św. Michale, gdy już nie ma traw indyki karmią brukwią, kartoflami, marchwią, rzepą, głąbiami kapusty na surowo posiekanemi. W zimie zaś oprócz tych jarzyn, daje się im otłuczone w stępie i zaparzone gorącą wodą lub brahą wszelkiego rodzaju plewy, oprócz gryczanych, które im szkodzą i jęczmiennych, których nie lubią.

Choroby indycząt i środki przeciw nim. We wszystkich chorobach indyków trzeba naprzód chore od zdrowych odłączyć, ponieważ się łatwo jedno od drugich zarażają.

Gdy indyczęta są nudne i chore z niewia-

doméj przyczyny, natenczas powinny być leczone w następny sposób: bierze się je na przetak i podkurza się łupinami od jaj z których wyszły, a które się w tym celu starannie w garnku przechowują. Po téj kuracji młode pisklęta nie wypuszczają się z izby przez dzień cały. Do jadła też dodaje się garść szczypioru cebuli (biorąc jój tyle na raz na trzydzieści indycząt). To się im przez dni dwa daje. Można też jadło posypać siarką, biorąc je na garniec jadła łyżkę strychowaną. Obejrzyć też starannie należy, czy nie mają około kuperka niektórych piór krwią nabiegłych, które wyrwać należy. Można też smarować im nozdrza świeżem niesolonym masłem, gdyż cierpienia te czasem pochodzą od katarowego zatkania nozdrzów i gardła.

Młode indyczęta tylko co z jaj wylęgłe nadzwyczaj są skłonne do rozwolnienia żołądka, a że ta choroba jest bardzo niebezpieczną i zaraźliwą, przeto trzeba się starać zaraz ją w początkach zniszczyć, skoro się tylko jój ślady na jednéj lub na kilku sztukach spostrzegą. Sypie się łyżkę pieprzu tłuczonego na garniec zwyczajnego jadła i póty się to powtarza aż choroba ustanie. Suchy przytém karm z ześrótowanego owsa lub jęczmienia, lub poprostu z kaszy, jest także bardzo skutecznym, gdyż

całą przyczyną téj choroby zdaje się być zbytek wodnistego a mało suchego pokarmu. Gotować też można pszenne otręby na gęstą papkę, która dobrze rozmielona daje się indycętom na ciepło. Do wody wreszcie co im służy za napój wrzuca się kawałek albo zardzewiałego albo rozpalonego do czerwoności żelaza, a nawet żuzle kowalskie, co im wzmacnia żołądki. Starym też służy przeciw téj chorobie proszek z korzenia kurzego ziela na koniec noża zadany w pokarmie dwa lub trzy razy na dzień. Małym mniejszą się proporcję daje. Chleb w wódce umaczany uśmierza rozwolnienie, wzmacnia i ogrzewa im żołądki.

Jaja twardo ugotowane lub zbyt suchy pokarm bywa najczęściej przyczyną zatwardzenia u indycząt, trzeba więc czas jakiś dostarczyć chorym sztukom wilgotnego rozmiękczonego pokarmu. Liście sałaty pokrajane są najskuteczniejszym przeciw téj chorobie lekarstwem, szczególnież jeśli się je rozwiedzie szumowinami od potraw (tylko nie kwaśnych) i zmieszawszy z lekka mąką żytnią lub jęczmienną, zagotowyywa się i daje ostudzone. Zdarza się czasem, iż po biegunce, zalepiają się pióra około kiszki odchodowej, co odchodzenie wyrzutów tamując o śmierć czasem przyprawia każdy drób; trze-

ba im przeto obciąć tak zlepione pierze. Jaja mrówczane służą także przeciw zatwardzeniu. Po przemoknięciu lub przeziębieniu indycząta zrazu bywają nudne i posępne, później bez ratunku zdychają. Zapobiegając temu trzeba rozpalonych kamieni nałożyć do wiadra, na nie nakłść żygawki pokrzywy i polewać ją wodą a indycząta w przetaku nakryte czemś bardzo lekkim, trzymać przez parę minut po nad tą parą podkładając jednak bacznie rękę pod ten przetak i gdy się mocne gorąco uczuje podnieść go wyżej, aby się piskłeta nie poparzyły. Po tej operacji przez dzień cały nie wypuszczać ich z cieplej izby, pomoczywszy im przytém parę razy na dzień nóżki w wódce. Nie szkodzi też dać im połknąć po dwa ziarnka pieprzu.

Przeziębienie lub też nieochędństwo w kurniku bywają przyczyną kurczu i stężenia nóg u indycząt, trzeba więc szkodliwe przyczyny usunąć, a tymczasem nogi im często smarować masłem niesolonem. Do jadła też dodawać albo łyżkę siarki na pół kopy indycząt, albo też garść szczypioru cebuli i to im przez dwa dni dawać naczczo.

W chorobach indyków tak starych jako też małych trzeba przedewszystkiem opatrzyć czy nie nabrzękają lub nie nachodzą krwią trzonki

niektórych piór ogonowych lub u skrzydeł. Jeżeli się takowa okaże, trzeba im takie niezdrowe pióra ostrożnie powyrywać, jednak niewszystkie razem lecz częściowo, przez kilka dni. Za napój dawać im wtenczas wodę przegotowaną z jęczmieniem z dodaniem nieco żużli kowalskich. Do jadła też na każdą sztukę dodać po sporéj szczypcie ruty i bylicy, na młodą, o połowę mniej. Gdy się zaniedba wyrywanie tych piór, indyki zwłaszcza młode chorować i zdychać będą. Z nieochędnostwa i zaduchu w kurniku, jako też z wilgotnego i stęchłego pokarmu pochodzi zaraźliwa choroba właściwa nie tylko indykom lecz i innemu ptactwu, puchnięcie i obrzękłość głowy. Dla tego przewietrzanie, wymiatanie, mycie podłóg i korytków, żerdzi, nawet deseczek od jadła nigdy się nadto zalecać nie może. Po usunięciu naprzód wiadomych powodów zarazy należy choremu ptactwu głowy oliwą smarować, język solą nacierać, do środka dodać po ząbku czosnku z masłem lub białem tłuszcem, a za napój wodę przegotowaną z trochę pieprzu. Przytém należy obejrzeć czy nie ma robactwa w głowie. Można też głowy obmywać wodą, w której się jęczmień gotował, do jadła zaś dodawać po trochu ruty i bylicy siekanéj.

Wszystkie te przepisy przeciw chorobom najdrażliwszego drobiu jakim są indyki, stosują się mniej więcej do kur, perliczek, a nawet bażantów, chociaż żadne z tych gatunków nie podlega tak łatwo różnym przypadłościom jak indyki.

Stare indyki samce są bardzo złośliwego usposobienia, nienawidzą koloru czerwonego, a szczególnie koralu i nie jest to bajką, bo doświadczyłam sama, iż u mnie na wsi rzucił się indyk na mnie, gdy miałam pąsowy w kraty szal, chodząc około pospodarstwa. W każdym razie chów indyków jest bardzo kosztowny; najkorzystniej je spieniężać podkarmione, na wielkanoc, w ostatnie dnię przed wielkim tygodniem, ale wtedy jest koszt przezimowania, lub przysyłać porozumiawszy się z jakim handlującym drobiem domem, któryby cały dostawiony zapas kupił, tym sposobem można najkorzystniej sprzedać.

Perlice. Perlice są odmianą kur, hodują się z taką samą starannością jak indyki, tak samo leczą i żywią. Smakują jak swojskie bażanty, mięso ich białe, a szare na udach, bardzo smaczne. Trudne są bardzo do oswojenia i do chowania, boją się ludzi, nawet chowane w kurnikach uciekają w zarośla, kryjąc

się z jajami, zawsze chodzą parami. Trzeba im koniecznie w kurniku kurzym oddzielne wyznaczyć miejsce, zrobić kilka kojcy z otworem do wchodzenia, gdzieby mogły bezpiecznie znosić jaja, których nie trzeba zabierać lecz zawsze 3 lub 2 chociaż zastawić, a gdy sama chce siedzieć, co się bardzo rzadko zdarza, wtedy włożyć jaj 10, nigdy więcej, bo niepokryje dobrze, mając niewielkie skrzydła i nie tak puszyste jak kura pierze na piersiach. Pochodzą z południowej Ameryki, potrzebują wielkiego ciepła, czystego powietrza jak kury i dobrego pożywienia z ziarna. Nie mając ciepłego kurnika i obfitego pożywienia nędznąją bardzo szybko, nawet w lecie, są bowiem lękliwe, nie napierają się żywności jak kury, a same nie są dość zmyślne aby go sobie wyszukać. Nie lubią wysiadywać swych małych z wiadomością ludzką i w braku odpowiednich warunków z wiosną, gdy się zaczynają nieść jako pochodzące z rodziny dzikich ptaków, uciekają w zarośla najskrytsze, gdzie znoszą skrycie jaja, następnie przy zupełnym braku pożywienia, żeby nie zdradzić miejsca swego gniazda wysiadają małe i dopiero gdy już nieco podrosną zmuszone nędzą swą, wychodzą na jaw. Jaja ich są wiele mniejsze od

kurzych, więcej podłużne, ale bardzo smaczne i delikatne, chociaż tak ich mało znoszą, że rzadko dają sposobność nawet je spróbować.

Bażanty. Bażanty są to dzikie kury pochodzące z Azji, najwięcej rozpowszechnione na Kaukazie, przyswojone od pewnego czasu i chowane jak swojskie w kurnikach, dawniej utrzymywano je tylko w bażantarni i zdawało się że kto nie ma bażantarni, ten nie może je chować w zwyczajnym kurniku oddzielnie dla nich urządzonym. Bażantarnia jest to rodzaj małego oddzielnego, wysoko ogrodzonego drutową siatką parku, przeważnie jałowcem zarosłego, gdzie bażanty same bez innego drobiu się przechowują, mając zawsze dastateczne pożywienie. Dziś uprzedzenie to znikło i z rozwojem gospodarstwa drobiowego w wielu miejscowościach hodują bażanty. W Księstwie Poznańskim bardzo często spotyka się właścicieli dóbr hodujących bażanty. Hodowla bażantów nie tylko przyjemność z pozoru pięknego ptaka, ale i znaczne korzyści przynieść może. Bażantów jest wiele gatunków, najłatwiejszy jednak do wychowania jest bażant zwyczajny i bażant srebrny, oba szeroko zaaklimatyzowane u nas. Bażanty dają bardzo delikatne i smaczne pieczyste. Można je hodować

w kurnikach oddzielnych lub w drewnianych domkach umieszczonych w obszerniej ptaszarni, otoczonej i przykrytej siatką drucianą, podzieloną na oddziały szerokie 4 łokcie, długie zaś 10 łokci. W każdym z tych przedziałów umieszczony jest mały domeczek, 4 łokcie długi a dwa szeroki, których ściany powinny ochraniać bażanty od wiatru północnego i zachodniego, o tyle co można, szczególnie od wiatru zachodniego. W takiej ptaszarni powinny się znajdować krzaki: świerku, jałowcu, malin, porzeczek i t. p. Ziemia powinna być wyrównana darnią, a nad nią urządzone grządki, ażeby bażanty mogły na noc na nich siadać; w domkach podłoga powinna być posypana trocinami na dziesięć cali grubości lub też sieczką, tamże powinna być grządka, a domki powinny być zawsze otwarte, gdyż bażanty nie boją się zimna i rzadko nawet śpią w tym domku. Taki przedział może pomieścić w sobie 20 sztuk, do czasu parzenia się bażantów.

Pokarm dla nich jest: pszenica, jęczmień, gryka, kukurydza, ale nigdy żyto, gdyż jest dla nich niezdrowe, ośródek z bułki, sałata, różne zieleniny, liście kapusty i różne surowe jarzyny. Woda powinna być miękka, bardzo

czysta i codziennie zmieniana, powinny mieć piasek zawsze świeży i czysty.

W środku lutego zaczyna się parzenie bażantów, trzeba więc w tym czasie rozłączyć pary do oddziałów i dać każdemu samcowi po dwie lub cztery samice, żeby zaś zapewnić zależenie jaj, trzeba im dawać od 1-go marca gałki suche, składające się z $\frac{1}{3}$ bułki, $\frac{1}{3}$ jaj i $\frac{1}{3}$ siemienia konopnego, albo też jagód jałowcowych, gryki, wszystko to powinno być dobrze wymieszane i trzeba im dawać jak najwięcej zieleniny. Niesienie jaj zaczyna się około 20 kwietnia, wtenczas urządza się w klatce gniazdko z gałęzi i słomy.

Jajka zniesione codzien się zbiera i to w tym czasie, kiedy im się daje jedzenie, gdyż nie trzeba ich straszyć lub często wchodzić w ogóle jak najmniej przeszkadzać.

Jaja daje się do wysiedzenia we 20 dni, od początku niesienia się, kurze zwyczajnej, byle była nie ciężka, łagodna i nie dzika, lub indycze które doskonale wysiaduje, jest delikatna z młodem, i długo je wodzi; wysiadanie jaj trwa 23 dni. Kura wysiaduje 20, indyczka 23 do 30.

Jaja trzeba przechowywać w pudełkach napełnionych trocinami lub otrębami i trzymać w miejscu suchem i niegorącym.

Samica młoda niesie około 30 jaj, stara 10.

Małe bażanty po wylęgnięciu się powinny być bez żadnego pokarmu przez 24 godzin i powinny trzymane być w pierzach, poczem kładzie się ich w pokoju na podłodze posypanej trocinami lub piaskiem. Pierwszego i drugiego dnia daje im się mieszaninę ośródka z bułki, jajka twarde siekane, pszenica, jęczmień lub siemie konopne, które powinno być gniecione, można im dawać sałatę siakaną bardzo drobno. W następne dni daje im się naprzemian powyższe ciasto, lub jajka mrówcze, albo też mrówki zaduszone w piecu, lub też chrabąszcze wysuszone, albo glisty ziemne. Jako napój trzeba im dawać wino ocukrzone z wodą, które nalewa się na spodek, żeby zaś sobie nóg nie maczały, kładzie się na spodek filiżankę wywróconą. Dopilnować również trzeba, aby sobie piór nie maczały. W kilka dni można już im dawać wodę miękką, z warunkiem aby była czystą.

W 10 dni po wylęgnięciu mogą już iść na trawnik, ale trzeba uważać, aby trawa była sucha i unikać wielkiego gorąca. W trzy tygodnie można młode bażanty wpuścić do ptaszarni. Kurę umieszcza się w pudle przy ptaszarni i na zewnątrz pudło to łączy z pta-

szarnią, tylko za pomocą małego otworu, tak aby kura nie mogła iść do ptaszarni, gdy młode bażanty w każdym czasie mogą przejść do kury.

Kurze daje się jedzenie do jakiego nawykła a dalej nieco kładzie się jedzenie dla młodych bażantów, żeby kura nie mogła go dostać. Jedzenie składa się z prosa, ostrzycy, węgierskiego mchu, prócz tego daje się wyżej opisane ciasto, które może być zastąpione we dwa tygodnie przez chrabąszcze, mrówcze jaja i t. p. We dwa miesiące dawać im trzeba ziarna, a jeżeli jest gorąco to bułkę maczaną w mleku, pomięszaną z otrębami, jeżeli jest zimno, to daje się bułkę maczaną w winie z wodą i wtenczas kura może być wpuszczona z niemi do ptaszarni.

W 3-im i 4-ym miesiącu ma miejsce pierzenie się, w tym czasie trzeba ich dobrze żywić, bułka z winem, różne ziarna, chrabąszcze, mrówki, a nawet owoce, maliny, porzeczeki i jagody winogron. Gdy kryzys pierzenia się przejdzie, będą zupełnie zdrowe i silne, z czego okazuje się, że hodowla bażantów jest podobną do hodowli perliczek i indyków, prócz tego że im się daje mrówki i dalej już tylko ziarna, to jest poślad pszeniczny, zielona koniczyna lub sałata.

Kaczki. Kaczki należą do najłatwiej dającego się chować, najmniej kosztownego, a w porównaniu najkorzystniejszego drobiu; bo oprócz smacznego mięsa, dają wyborny puch i pierze, są wytrzymałe na zimno, deszczu i zadawalniają się pożywieniem byle jakim.

Kaczka swojska wyprowadza swe pochodzenie od dzikiej, dla tego też jest tak płochliwą, uciekającą od ludzi i kryjącą się tak ze znoszeniem jaj, jak też w czasie ich wysiadywania. Dzikie kaczki krzyżują się nawet często ze swojskimi, a następnie zdarza się spotykać w bliskości jezior pomiędzy gromadą młodych swojskich kaczek kaczęta podobne do dzikich, które nawet w jesieni z dzikimi odlatują. Kaczka dopiero w rok znosi jaja; jeden samiec na 10 kaczek liczyć trzeba na dobrze obrachowane stado. W pierwszych dniach marca kaczki zaczynają już znosić jaja; wtedy się kryją po kątach i gubią pierze. Nie przeszkadzając kaczce w znoszeniu jaj gdzie się jej podoba, można ją doprowadzić do tego, że sama będzie wysiadywać jaja. Najlepszym do tego sposobem jest zrobić w komórcie dla kaczek oddzielne kojce z małemi otworami. Kaczka tam znosić będzie każda oddzielnie swe jaja, których nie trzeba wybierać, a zniósłszy pewną ilość, sama zapragnie

siedzieć. Inaczej kaczką się spłoszy i ztąd to pochodzi, iż zwykle kury lub indyczki muszą wysiadywać kacze jaja. Szczególniej indyczki są tak usposobione, że po wysiedzeniu swych młodych, jeszcze mają chęć i siłę wysiedzieć na jajach kaczych, na których nie siedzą 4 całe tygodnie jak to ma miejsce, jeżeli kura lub kaczką siedzi, indyczce wystarcza 22 dni. Po wysiedzeniu młodych kacząt przez kurę lub indyczki, pisklęta kacze porzucają przybraną matkę, a same puszczają się na wodę, przez co często giną, a na dużych i zarosłych wodach dziczej i uciekają.

Dla tego też przedewszystkiem należy się starać, aby kaczki wysiadywały swe młode, co tylko wyżej podanym sposobem miejsce mieć może.

Kaczki niosą się od początku marca do końca maja, każda znosi od 40 do 50 jaj, dobra to jest nośna znosi niekiedy do 60 nawet w ciągu roku. Wylęgnięte kaczęta gdy obeschną w gnieździe po 24 godzinach jak każdy drób dostają jaja siekane na twardo gotowane, następnie kaszę jęczmienną gotowaną, mieszaną ze szczypiorkiem, sałatą z zielskiem siekanem, kartoflami i otrębami, oblane mlekiem kwaśnym a w kilka tygodni już same sobie wynajdują żer,

dla tego też są tak łatwe bo niewybredne i staranne o siebie do wychowania. W każdym jednak razie przy staranném chowie rano i wieczór daje im się siekane zielsko z gotowanemi łupinami od kartofli lub z otrębami.

Kilka pierwszych dni trzymają się kaczęta w ciepłej izbie wysypanéj suchym piaskiem, po czém oswajają się powoli z powietrzem, a w pogodne chwile wyganiają się z matkami na dwór. Dopóki nie mają pierza lękają się jak wszystkie pisklęta zimna i wilgoci. Na wodę puszczają się we dwa tygodnie po wyjściu z jaj, jeżeli służy ciepło i pogoda, z przeziębienia bowiem zdychają, dopiero po trzech lub czterech tygodniach znieść mogą słotę. W lecie gdy już idą na wodę i tam dla siebie żer znajdują, zmniejsza się im żywność i tylko wieczorem podaje się im nieco otrąb, śrótówki lub zboża w celu zwabienia ich do domu. Gdy się im pióra wystrzygają i skrzydełka rosną, co przypada na czerwiec i lipiec, są równie jak gęsięta osłabione, a pożywniejszy pokarm jest dla nich niezbędny.

Kaczki nie mogą być chowane bez wody, dla tego w bliskości gdzie mają swoje komórki, powinna być choć sadzawka, lepiej jeżeli jest stawek, w którym są ślimaki, bo kaczki je bardzo lubią i tuczą się niemi z wielką łatwością.

Kaczki są rodzajem drobiu najżarłoczniejszym, dla tego łatwo je upaść byle czém, pośladem, grochem rozpęczniałym, lepiej niżeli surowym, jęczmieniem, gryką, a najtaniiej drobnemi gotowanemi kartoflami posypanemi ospą, byle miały zawsze wielką obfitość wody. Pierze i puch z kaczek są lepsze i delikatniejsze jak z gęsi, chociaż go daleko mniej. Kaczki naturą swą zbliżone do gęsi podlegają takim samym chorobom, choć są do nich mniej skłonne, ztąd też zachowuje się przy ich hodowli te same środki ostrożności. Potrzebują one przedewszystkiem wiele powietrza, a brud i zaduch są dla nich zabójcze. Z téj przyczyny chlewy muszą być codzienne zamiatane, wysypane piaskiem i przewietrzane, a ponieważ kaczki są z natury swéj łagodne i zgodne, mogą się więc w jedném miejscu w ogromnych stadach mieścić.

Chcąc kaczki z korzyścią w większych gromadach chować, trzeba wybrać miejsce w okolicy jeziora lub stawu porośłego brzegami trawą. Gdzie zaś niema zupełnie wody, trzeba staw albo rów wykopać i napęłnić wodą, gdyż woda jest koniecznym warunkiem zdrowia i chowu kaczek. Kaczki chowane bez wody tracą gładkość pierza, psują i ranią sobie nogi o twarłą ziemię i nigdy nie dochodzą do téj wielko-

ści i delikatności, co chowane przy wodzie. Należy baczną zwrócić uwagę, aby w stawie gdzie są kaczki, nie znajdowało się pijawek, gdyż te przyczepiają się do nóg młodych kaczek i niszczą je w ten sposób. Dla wytępienia pijawek wpuścić w wodę kilka większych ryb, a te je wkrótce pożrą. Tam znów gdzie się znajdują ryby, nie należy puszczać kaczek, gdyż wyniszczą wszystkie zarybek i ikrę.

W komórkach przeznaczonych dla kaczek może się chować inny drób; kaczkom należy zostawić najniższe miejsca, zostawiając osobny otwór do wejścia; ponieważ kaczki potrzebują świeżego powietrza, trzeba im w komórkach zrobić przewiew przez dziury w ścianach z zasuwkami na zimę. Chcąc aby się chów kaczek udał, trzeba nadzwyczaj starannie czystość w komórkach utrzymywać, otwierać drzwi i okna po wyjściu ich, zamiatać, codzień podściełać świeżo, oraz wybielić je niegaszonym wapnem.

Znane u nas gatunki kaczek są: zwyczajna polska, francuzkie, szwedzkie i pekińskie, których rozplodnienie zawdzięczamy pani Izabeli Ryx, która głównie zajmuje się u nas w kraju rozplodowem gospodarstwem drobiu. Kaczki pekińskie przedstawiane od lat kilku na wy-

stawie inwentarza, dochodzą prawie wielkością i puszystością pierza, naszych polskich gęsi, naturalnie młodych, są całe białe, więc pierze ładne, bardzo mięsiste, zalecają się delikatnością mięsa. Rozpładniają się łatwo za pomocą jaj, których dostać można na wiosnę pisząc list pod adresem: pani Izabela Ryx, przez Grójec w Prądmowie.

Gęsi. Gęsi należą do téj saméj rodziny drobiu co i kaczki, a chociaż mięso jest mniej delikatne, użytek z nich daleko większy, wszystko bowiem od puchu, pierza, mięsa, szmalcu, aż do podrobów jest na użytek domowy poszukiwane. Oprócz użyteczności w gospodarstwie domowém, korzyści z chowu gęsi są znaczne, gdyż gęś jest ptakiem bardzo pokupnym przez żydów, więc i spieniężenie zawsze łatwe. Wylęźona w kwietniu prędko wzrasta tak iż w lipcu może być sprzedana. To jednak pewna, że gdzie nie ma stawu lub rzeki w bliskości, tam chów gęsi nie może się udać. Chcąc je chować na sprzedaż, nie warto jest chować małej ilości, gdyż gęsi robią szkody i dla tego wymagają pilnowania przez pastucha. Gęsi znanych u nas jest kilka gatunków, najzwyczajniejsza szara znana powszechnie i biała o długiej łabędziej szyi. Bardzo piękna i okazała jest gęś bremeń-

ska, biała, włochata, ze skrzydeł spadają długie białe, jak wstęgi wijące się pióra, dziób mają więcej czerwony jak inne. Największe jednak są u nas znane gęsi tuluzkie, ogromnych rozmiarów, doskonałe do tuczenia; jaj zarodowych od gęsi tuluzkich dostać można w zarodowej hodowli w dobrach Prażmów, powiat Grójecki. Zagroda czyli kojce dla gęsi urządzają się w ten sam sposób co dla kaczek, niskie zupełnie z otworami, aby mogły wchodzić i jaja znosić swobodnie; nic to im nie przeszkadza jak również i kaczce, żeby w górze na grzędach siedziały kury, czyli że można umieścić gęsi lub kaczki razem w jednym kurniku.

Gęsi zaczynają się nieść prędzej od kaczek, bo już w lutym każda znosi swoje 8 lub 10 jaj, starsze znoszą 12 do 18 nawet, są one twarde, niesmaczne i do żadnego użytku nie zdatne, prócz do gotowania i siekania dla kurcząt. Gęsi chętnie wysiadują swe małe, byle im zostawić w gnieździe choć po dwa jaja, a inne chować w chłodne miejsce; więcej nad 12 do 15 jaj podłożyć nie można, bo się nie wylęgną. Gęsi niosą się do 10 lat, gąsiorzy najlepsze dwu i trzyletnie; jeden gąsior rachuje się na 6 gęsi. Mięso gęsi jest twarde, samca twardsze od samic; jak w ogóle tylko u bezpłciowych zwierząt mię-

so jest smaczne, kapłony, wieprze, woły, barany. Gęś siedzi na jajach tygodni cztery bardzo pilnie i wtedy należy jój dawać pokarm dobry z ziarna i wodę na miseczce zaraz przy kojcu tak aby nie schodząc z jaj, mogła się napić wody zawsze świeżej i czystej, bez czego żadna gęś wyżyć nie może, tembardziej że tylko raz na dzień schodzi z jaj dla pożywienia się. Gęsi wysiadują jaja dopiero w drugim roku życia i w tym roku są najlepsze do użycia na karmienie, na pieczyste, szmalec, półgąski i t. d., a im starsza gęś tém lepiej wysiaduje; mówią, że gęś żyje do lat 20.

Im wcześniejsze gęsi tem lepsze do chowania, późniejsze bowiem są jeszcze za słabe i za małe, aby przetrzymać lipcową chorobę, na którą mnóstwo gęsi pada, nie mogąc znościć zapachu kwitnienia lip, dla tego też dobrze jest wczasie siedzenia gęsi na jajach, podłożyć zaraz pod jaja kwiatu lipowego suchego, a na dwa tygodnie, to jest w połowie siedzenia, zmienić kwiat na świeży, co ma wielki wpływ następnie na gęsięta do przetrwania choroby lipowej, podczas której najwięcej zdycha. Dla tego też, aby gęsi wcześniej to jest w lutym zaczęły się nieść, a w marcu już siedziały, wcześniej się wykluły i w lipcu już miały po trzy

miesiące, potrzeba je w zimie od stycznia począwszy dobrze żywić i ciepło trzymać. Jeżeli bowiem siedzą w mrozy, w zimnych na mróz wystawionych kurnikach, zaziębią jajeczniki i zaczną się zaledwie w końcu marca lub w kwietniu nieść i cały proces wysiadywania będzie spóźniony, a wszelki drób, oprócz indyków, które dopiero z wiosną zaczynają się nieść, powinien wysiadywać w marcu. Gęsi niosą się dwa razy do roku, znosząc za każdą razą po 12 do 15 jaj, jednak jaja są tak niesmaczne i twarde, że dla ludzi użyte być nie mogą, tylko ugotowane, posiekane pomieszać między pokarm dla drobiu.

Gęsi są tak przezorne, iż poznają swoje jaja, dla tego też dobrze jest choć parę ich własnych podłożyć, oznaczając je przy składaniu do pudła numerem i jak wyżej powiedziałam, zostawić zawsze w każdym uśłanem słomą gnieździe po jednym lub dwa jajka, co je wabi do siedzenia prędszego. Gęsi siedzą cztery tygodnie, jednak w 27 dni już się zaczynają wykluwać, można więc już 25-go dnia przejrzeć pod światło które zalęgnięte, a które nie i wtedy wyrzucić nie zalęgnięte, co łatwo da się widzieć, a resztę położyć napowrót; jeżeli zaś 29-go dnia jeszcze się znajdzie które jajko nie nadziobane, widać że twarda skórka nie pozwala pisklęciu się wykluć

trzeba więc pomóc ostrożnie nad stłuczeniem skorupki, inaczej pisklę przepadnie.

W czasie siedzenia trzeba gęsiom dawać owies i jęczmień trochę zwilżony wodą i czystą wodę, karmić je na dworze, aby dla zdrowia przewietrzyły się, a tymczasem oczyścić jaja pod gęsią i przewrócić, w ostatnich zaś kilku dniach nie pozwalać gęsi schodzić z jaj lecz je karmić na miejscu, poddając jedzenie, a dla zaduchu i powietrza otwierać drzwi i okna, a izbę gdzie siedzą, dwa razy dniem zamiatać i piaskiem wysypywać. Po wykluciu się piskląt włożyć je w duży garnek żelazny lub tym podobny statek z pierzami, aby obeschły, gdzie mogą zostać całą dobę, dopóki się nie pozbędą tak zwaną woli, co łatwo poznać po lekkości i rzeźwości, podczas tego jednak wyjmować je ze dwa razy, żeby nóżki wyprostowały; po 24 godzinach wyjąć je z pierzy na przetak; na fajerkę z węglami drzewnymi gorącymi lub na jaką blachę położyć skorupki od jaj te same, z których się wykluły i podkadzić je dobrze dmuchając na węgle, bacząc aby nie były tłuste lub nie przepalone; wtedy im dać jajka siekane z pokrzywami. W pierwszym tygodniu karmią się kaszą jęczmienną lub owsianą rozmoczoną

w gorącej wodzie, pokrzywami drobno siekanymi przesypanymi mąką owsianą lub jęczmienną, muszą mieć zawsze świeżą dobrą wodę. Po tygodniu można już dawać na przemian siekaną pokrzywę z otrębami, poślad jęczmienny, plewy od kasz zawsze z siekaném zielskiem, pokrzywami ze ściętą pszenicą gdzie bujnie wyrosła lub z koniczyną, lepiej z pokrzywą. We cztery tygodnie się wypierzają, to jest będą już miały pierze, dopóty trzeba im trzy razy dziennie dawać pokarm, a nawet ażeby były silniejsze dodawać jęczmiennego słodku, lub śróutowanego owsa czy jęczmienia. Wypuszczać można na powietrze w kilka dni po wylęzeniu, jednak nigdy od razu w zimny lub wilgotny dzień, ale czekać gdy sucho i ciepło, zaziębienie bowiem szkodzi bardzo gęsiętom i często z tego jeżeli zaraz nie zaczną się gorąca, giną—najlepiej je przyzwyczajać po trochu do powietrza, wypuszczając na kilka godzin pierwsze dwa tygodnie. Po dwóch tygodniach już mogą iść z matkami na paszę, jednak nie dobrze, aby chodziły z całemi stadami, bo stare zawsze je odjedzą. Gdy zaczynają dostawać skrzydeł są wtedy najslabsze, trzeba im lepiej dawać jeść, jak wyżej, a między jadło dorzucać gorczycy ogrodo-

wój, koniecznie z kwiatem lub samego nasienia, czosnek siekany wymieszany z pokrzywami, a soli ile można najwięcej, bo sól, poczynając od człowieka, wzmacnia każde żyjące stworzenie. Lipiec jest najtrudniejszy miesiąc do przebycia dla gąsiąt, w czasie kwitnienia lip, trzeba im wtedy dawać prześrótowane jare żyto lub słód z tego żyta, oraz rzucać im całe łodygi z nasienia gorczycy co ich wzmacnia, oprócz tego uszka nasmarować im oliwą, a miejscy gdzie na noc siadają wysłać paprocią leśną. Podczas kwitnienia lip włożyć w wodę do picia kawałek kamfory. Gęsi chociaż z tej samej rodziny drobiu co kaczki wymagają daleko więcej pielęgnowania, szczególnie w trzecim i czwartym miesiącu życia, gdyż podlegają różnym przypadłościom i wtedy giną często całemi stadami, gdy tymczasem kaczki są najsilniejszym gatunkiem drobiu.


Jest zwyczaj po wsiach podskubywania gęsi na wiosnę i na św. Michał, zwyczaj to jednak barbarzyński, nieludzki i małe przynoszący korzyści; z tego powodu gęsi nie rozrastają się u nas tak dobrze jak za granicą. Wprawdzie gubią w pewnych okresach pierze, ale wtedy rano gdy się wypuszczają obrać je z tych pierzy, które same wypada-

ją nie podskubując wcale. Zbyt małe korzyści przynosi takie podskubywanie, aby narażać biedne stworzenia na ból, tem więcej iż chudną przy téj operacji. Bijąc gęsi na półgąski i szmalec z 10 gęsi jest jeden funt puchu a cztery funty pierza. I tak z gęsi są wielkie pożytki, gdy się je tuczy na tłuszcz lub na półgęski; szmalec gęsi jest tłuszczem bardzo delikatnym i poszukiwanym wszędzie do chleba, żydom zaś tylko na takim szmalcu wolno jest smarzyć wszelkie mięsiwa i ryby. Tucząc więc gęsi oprócz wielkiej ilości tłuszczu, piersi wykrawa się na półgęski, tak drogo płacone wszędzie, uda także można sobie wędzić, inne części spotrzebować na świeżo, wątroby użyć na robienie sławnych psztetów strasburskich, a zabijając na takie użytki gęsi karmne otrzymuje się puch i pierze bez podskubywania.

Najkorzystniej więc spieniężać gęsi tuczono, produkując szmalec, półgęski, pasztety, i pierze.

Tuczenie gęsi.

Właściwy czas do karmienia gęsi jest listopad i grudzień, gdyż wtedy już są dostatecznie duże.



W dużych gospodarstwach rolnych, hodowla gęsi na większą skalę, najczęściej bywa zaniechana, z powodu, iż gęsi robią szkodę w polu. Wszakże tam gdzie folwark dochodu przysporzyć powinien hodowla gęsi musi być z wielką korzyścią prowadzona, zwłaszcza dziś, kiedy wędzone półgęski taki mają popyt w handlu. Dobrze urządzone półgęski mogą stanowczo współzawodniczyć ze sprowadzanymi do nas z Pomorza, chociaż bez najmniejszej kwestji, sławne pomorskie gęsi, znacznie są większe od naszych.

Tuczenie gęsi odbywa się na Pomorzu, powiększej części na otwartem powietrzu; trzymanie gęsi w karmnikach ciemnych i ciasnych wychodzi z użycia, a aczkolwiek stosunkowo większa swoboda ruchów, przeszkadza nieco tuczeniu, system ten okazał się praktyczniejszy, gdyż tłuszcz i mięso gęsi w ten sposób tuczonych, bez porównania jest smaczniejsze. W tym celu należy ogrodzić przestrzeń około 100 kroków kwadratowych; czystość i świeże powietrze wzmaga apetyt, a przez to samo ułatwia tuczenie, przytem daleko łatwiej jest wszystkiego dopilnować w miejscu przystępném, niż w ciasnych i dusznych komorach.

Pokarmy dawane gęsiom podczas tuczenia mogą być bardzo rozmaite.

Wiejskie gospodynie zgadzają się wszystkie z tem, że owies jest najlepszem dla gęsi pożywieniem, jednakże gęsi owsem tuczone bardzo często niewiele dają szmalcu. Pochodzi to ztąd, że żadne ziarno tak się nie różni w gatunku jak owies. W korcu może być od 36 do 60 funtów różnicy na wadze; owies lekki nie posiada własności tuczących, a w braku lepszego, w téj saméj cenie na targu sprzedawanym bywa; wtenczas zamiast owsa, daje się gęsiom z początku siekaną marchew i codzień świeżo gotowane kartofle, rozgniecione na gęstą masę, przyczem niewielką ilość grochu można rozsypywać w zagrodzie. Po ośmiu dniach, kiedy gęsi widocznie są podkarmione, należy im dawać jęczmień, jednakże gotowany i ostudzony, gdyż ziarno surowe jest niestrawne; po czterech dniach należy z masą kartoflaną mieszać krupy jęczmienne; korytka nigdy nie powinny stać próżne, a woda w ceberku codzień odmieniana być musi. Wrzuca się w nią trochę soli, popiołu lub parę rozrządzonych węgli — a obok na kupce powinien leżeć piasek, co wpływa na trawienie i rozrost wątroby. Po ośmiu dniach gęsi dostają

groch, który należy sypać w cebry z wodą, ażeby trochę napęczniał, przyczem daje się znowu kartofle z krupami jęczmiennymi. W trzy tygodnie gęsi powinny być doskonale utuczone, a koszt takiego tuczenia o wiele jest mniejszy, niż gdyby były karmione dobrym, ciężkim owsem, który zawsze jest drogi. Mięso będzie doskonałe, szmalec żółciutki i gęsty jak masło, a pierze także zyskują na wartości, gdyż są puszystsze i obfitsze, niż kiedy gęsi siedzą w zamknięciu i swobody ruchów są pozbawione podczas tuczenia.

Sposób podany zalecamy gospodyniom, które chcą hodować gęsi i mają po temu miejsce odpowiednie; jest on pod każdym względem korzystny, a nie jest męczarnią dla zwierzęcia. Rozsądek sam wykazuje, iż hodowane tak gęsi, muszą być jako pokarm dla ludzi zdrowsze, niż mięso z gęsi trzymanyh w brudzie i zaduchu, które pod żadnym pozorem same zdrowe być nie mogą, a tém samém zdrowego pożywienia stanowić. Dalszy proces przygotowania połgęsek i t. d. patrz „Jedyne praktyczne przepisy wydanie 12.“

Gołębie. Gołębie po większej części chowane bywają tylko dla przyjemności widoku swego ładnego pozoru, oraz dla obserwowania

tego wzorowego obrazu prawdziwej miłości małżeńskiej i rodzicielskiej. Są bardzo łagodne, łatwo się dają przyswoić i same przychodzą do ręki po żer, którego nie umieją sobie wyszukać, jedzą groch i wszelkie zboże. Mięso gołębie czarne, słodkawo mdłe, smakuje tylko amatorom; pieką się jak kurczęta, lub marynują jak zwierzyna w occie na parę godzin, a następnie duszą w śmietanie. Rosół z gołębi gotuje się dla chorych jako bardzo delikatny. Przychówek jest bardzo częsty, co dwa tygodnie znoszą po 2 jajka, najwyżej 3 i zaraz siedzą na nich, wysiadując swe małe przez dni 12, co miesiąc więc jest młodych para. Samiec zarówno z samicą pilnuje gniazda i znosi pożywienie w dziobku dla małych.

Chów gołębi przynosi w ogóle więcej szkody niżeli pożytku, a choć żywią się same i tylko w zimie daje się im pośledniejszego zboża dwa razy dziennie, to niemniej w jesieni i na wiosnę wyrządzają w polu wielkie szkody.

Gołębniki stawiają się zwykle wysoko, a to dla zabezpieczenia od drapieżnych zwierząt; powinny być przedtem bardzo czysto utrzymane, wysypane piaskiem, inaczej mnoży się w nich wszelkiego rodzaju robactwo. Na rozmnożenie zostawiają się gołębie wylęgłe na

wiosnę; pod zimę bije się ta sama ilość starych.

Aby gołębnik zabezpieczyć od kun i kotów smaruje się zewnątrz jego ściany oliwą do smarowania skór tak ostrożnie, by ani kropla nie dostała się do środka, pod spodem na zewnątrz powinien być obity blachą, inaczéj szkodliwe te zwierzęta wyciągnęłyby wszystkie gołębie, przytém przystawiona podczas opatrywania gołębnika drabinka powinna się zawsze odstawić. Pamiętać należy, aby gołębie miały podostatkiem świeżej wody w gołębniku lub opodal postawioną.

ROZDZIAŁ VII.

Trzoda chlewna.

Doświadczenie stwierdziło, iż utrzymywanie trzody chlewniej należy do najwięcej korzyści przynoszących gałęzi gospodarstwa kobiecego. Oprócz ogromnego użytku jakim są świnie dla potrzeb domowych, pod każdą postacią dają się spieniężać, poczynając od prosiąt ssących, które są zawsze pokupne o każdej porze roku, półrocznych, które miasto kupuje dla upaszenia na słoninę i szynki, a gdy podkarmione od półrocznych do rocznych kupują rzeźnicy wędliniarze na szynki, kiełbasy i t. p. aż do opasów kupowanych na słoninę, sadło, zużytkowanie mięsa na wędliny jak polędwica wędzona, salami, szynki w pęcherzu; szynki same po odjęciu grubiej słoniny z którą się solić i wędzić nie mogą, są mniej smaczne i niepozorne, a więc niepokupne i tylko na domowy użytek solone być mogą. Słowem więc, czy mię-

sem, czy słoniną lub wędliną, zawsze kupca znajdzie.

Rassy świń są rozmaite, zwyczajny gatunek naszych polskich świń bardzo dobrych do chowu jest koloru białego, pociągniętego ryja, podłużnej formy całego ciała i oczu zwykle ku ziemi zwróconych. Dziś jednak wprowadzono i u nas rozmaite rasy lepsze angielskich świń, w Anglii bowiem najwięcej chowają trzody i starają się o najlepsze gatunki; świnie angielskie równie jak i nasze są białe i łaciaste, czasem spotyka się czarne, kadłub i kark mają krótki, nogi o wiele niższe od naszych, głowa mała, są wyborne do podkarmiania i dla tego półroczne do roku prosiaki podkarmione tylko na mięso, są zawsze bardzo pokupne. W Prażmowie gdzie właścicielka prowadzi rozplodowe gospodarstwo tak drobiu jak i trzody, zawsze można dostać knura lub maciorę zapłodnioną żądanej rasy, gdyż ras angielskich jest kilka, głównie zaś dwie najlepsze są u nas zaaklimatyzowane, Yorkschire i Lincoln. Chociaż utrzymuje się mniemanie, iż świnia należy do najnieczystszych zwierząt, w istocie tak nie jest, przy czystem bowiem utrzymaniu nie zanieczyszcza słomy swój na podściółkę daną, lecz składa gnój w kącie. Od utrzymania chlewów w porządku zależy wzrost i

dobroć mięsa; powinny mieć zawsze suchą słomę grubo podesłaną; podłoga w chlewie powinna być pochyłą, aby moksx spływał swobodnie. W ogóle trzoda lubi ciepło i tylko wypasy mogą być w chłodniejszych umieszczane chlewach. Świnie są tak żarłoczne, że jedno odjadają drugie, dla tego każda świnia starsza powinna mieć swoje własne koryto, dla młodszych koryta mają przegrody, a jeżeli co najczęściej ma miejsce koryta umieszczone na zewnątrz chlewa, to w chlewie powinny być zrobione dziury, żeby każda mogła oddzielnie łeb wysadzić do jadła. W lecie gdy chodzą na pastwiska zielone, które nie powinny być oddalone od dworu daje się im karm tylko rano i wieczór, w zimie najmniej trzy razy dziennie. Świnie nie są wybredne, jak wiemy, karmią się odpadkami siekanymi ogrodowizn, różnemi resztkami jarzyn, posypanemi ospą, to jest zbożem raz zmielonem i sparzonem, wywarem z gorzelni i t. p. Woda do picia nie powinna być zbyt zimna, karm ani zbyt ciepły ani zbyt zimny, na to trzeba baczną zwrócić uwagę, bo gorący pokarm szkodzi nadzwyczaj świniom. Tak koryta jak i ceber od wody powinny być za każdym daniem jadła wypłókanе wodą, a raz na tydzień grubą miotłą wytarte z osadu formującego się.

Świnie żyją od lat 12 do 15, jednak tylko do 9-go roku bywają prośne; na 10 świń wystarcza jeden kiernoz, nie młodszy nad rok, a nie starszy nad cztery lata. Świnie rosną do 4-go tylko roku. Samica bywa prośną dwa razy do roku, nosi swe małe 4 miesiące, miewa po 8 do 10, nawet do 15, ale to już bardzo rzadko. Po oprosieniu się powinna dostać lekki a pożywny pokarm i to niewiele i nierzadki, aby ta wpłynęła na prosiaki, które często ze złej karmy matki dostają biegunki, najlepiej pierwsze parę dni dawać poślad jęczmienny przemielony i serwatkę lub trochę mleka słodkiego, później już trzeba dawać obfity karm, aby miała czem karmićprosięta, jak wyżej mówiliśmy, dodając łupiny gotowane od kartofli, a nawet samych drobnych kartofli; zielonego zielska, mleka kwaśnego i żadnych owoców nie daje się świniom gdy karmią. Małym prosiętom w lecie w gorące dnie polewać poślad zimną wodą, w zimie zaś lub w jesieni strzedz starannie od zaziębienia w chlewie.

We dwa tygodnie po urodzeniu prosiąt, te które mają się chować, odłączyć od tych, które mają pójść na zabicie, gdyż od dwóch tygodni już powinny przyzwyczajać się do jedzenia. Odłączenie prosiąt od maciory odbywa się da-

eko łatwiej jak u bydła i prawie niepostrzeżenie, w każdym jednak razie dobrze jest stopniowo na kilka godzin, odłączać codzień maciorę od prosiąt.

Po 6 lub najwyżej 8 tygodniach odłączają się prosięta zupełnie od matki, a wtedy należy się tak prosięta umieścić, aby się wzajemnie z maciorą słyszeć nie mogły. W 6 tygodniu powinny już prosięta przeznaczone do chowu, dostawać po pół funta do trzech-czwartych funta śrótu jęczmiennego na sztukę. Naturalnie że po zupełnem odsadzeniu powinny dostawać pokarm obfity i częściej, lepiej w mniejszych dach po 4 do 6 razy dziennie. Przy staranniej hodowli po odsadzeniu od matki, dostają najprzód zbierane mleko rozrzedzone wodą, a następnie kwaśne, ospę ze zboża, surową marchew. gotowane kartofle, serwatkę i t. p.; czy jednak prosiaki karmią się śrótem jęczmiennym, ospą owsianą lub żytnią, wreszcie makuchami lnianemi, to zawsze po odstawieniu maciory trzeba dawać z początku niezbierane, później zbierane, dalej mieszane z wodą, a w końcu dopiero kwaśne mleko, serwatkę lub maślanke, gdyż dając odrazu serwatkę lub maślanke ryzykuje się, że prosiaki dostają biegunki i zamiast rozrastać się marnieją. Do 6 miesięcy wieku należy je tak

karmić, gdyż wtedy dopiero przechodzą na karm przeznaczony dla starych świń. Bardzo dobrze jest dla zdrowia prosiąt, to jest dla uchronienia ich przed robakami, które im często kiszkę przegryzają dawać o ile można prosiętom marchew, plewy zaś z każdego zboża powinny być wrzątkiem oparzone, przykryte, aby cały dzień oprzały i dopiero przesypane ospą, wymieszane z gotowanymi kartoflami podawane za pokarm prosiętom. Dla zdrowia prosiąt należy im dawać do 6 miesięcy mieszaninę sproszkowanych węgli kamiennych, popiołu, soli, kości palonych i fosforanu wapna, która to mieszanina powinna zawsze stać blisko koryta, aby same ją lizały, lub gdy słabe dawać po łyżce dziennie.

Prosięta pierwszoroczne czyli ze świni rocznej nie są dobre do chowu, najlepsze dwu, trzy lub czterolatki, również wybierać do chowu tylko takie co się rodzą zimą lub latem. Na pastwiska nie należy wypędzać prosiaków aż są zupełnie silne, a tembardziej jeżeli pastwisko jest oddalone co dla wszelkiego inwentarza jest szkodliwem, szczególnie w czasie dżdżystym lub chłodnym, lepiej już wtedy gdy zostaną w domu, w każdym razie przed wypędzeniem na pastwisko powinny być w chlewie dobrze nasycone.

Widzimy więc, że przy produkcyjnym gospodarstwie trzody chlewnéj koniecznemi są odpadki mleczywa do wychowania prosiąt, czyli że gospodarstwo nabiałowe jest w ścisłym stosunku z hodowlą trzody chlewnéj; a że u nas dotąd mało chowają trzody na sprzedaż, to zaiste z téj przyczyny, że dotąd mało gdzie u nas prowadzą produkcyjne gospodarstwa nabiałowe, lecz z przyzwyczajenia wypuszczają krowy w pacht, pozbawiając się tym sposobem rozporządzaniem zbieranego mleka, serwatką i maślanką, tak koniecznemi artykułami nie tylko w karmieniu ale i w wychowie trzody. Pomimo iż pożywienie świń jest zwykle wodniste, jednak kto chce z korzyścią chować trzodę, powinien szczególną zwracać uwagę na dostarczanie jéj szczególnie podczas letnich upałów świeżej czyściej wody; bez świeżego napoju nigdy świnię w stanie zdrowym chować się nie mogą. Biedne te stworzenia nagłone pragnieniem zniewolone są czasem poić się w kałużach błotnistych, a lud utrzymuje, że to jego natura, tymczasem rzecz się ma przeciwnie, świnię napojone są wesole, czują się ożywione, co się zaraz spostrzeżać daje po ich minie. W ogóle nikt na ten ważny warunek w wychowaniu trzody nie zwraca uwagi.

Do karmienia na mięso najlepsze są świnie rasy angielskiej, gdyż rozrastają się szybko i wypasają łatwo; można zaczynać karmić już prosiaki ośmiomiesięczne i te podkarmione są bardzo pokupne, najlepiej jednak karmić roczniaki lub półtora roku mające do dwóch lat; starszych nie warto i tak już dwulatki karmią się tylko na słoninę, a roczniaki i młodsze na szynki i kielbasy. W sześć tygodni karmiony wieprz czy świnia są w pełnem mięsie, a w trzy miesiące zupełnie wykarmione na słoninę i sadło. Wiedzieć bowiem należy, że karmione na mięso świnie karmią się krócej i tłuszcz nie dochodzi grubości zwykłej słoniny, wtedy są najsmaczniejsze i najmęszystsze, szynki też tylko z takich młodych wieprzy są smaczne, jako i wszelkie mięso na kielbasy, salami i t. p. Starsze zaś karmione na słoninę i sadło nie mogą dać dobrych szyniek, najprzód, że mięso starszych zwierząt nigdy tak dobre nie jest, a następnie, że szynka solona i wędzona bez skóry jest zupełnie niesmaczną, trudno zaś aby zostawiać grubą słoninę na szynce do wędzenia, byłoby to wielką stratą słoniny. Karmniki powinny być 4 razy dniem wypuszczane z chlewów do zagrody zrobionej w cieplej izbie z desek z otworami

na wytknięcie łba do koryta umieszczonego tuż obok zagrody, aby je karmić w ogrzewanej izbie, gdyż karm powinien być letnio-ciepławy czyli temperatury 15 stopni Reaumura, dawany w chlewie zamarzałby i traciłoby się wiele na wyrąbywaniu i powtórném ogrzewaniu. Świnie bowiem karmią się zwykle jesienią, wypchane podczas lata zielskiem tak aby je bić można w końcu listopada lub w początkach grudnia, gdyż tylko w grudniu lub w początkach marca można bić świnie, w cieplejszej bowiem porze już zapóźnoby bić, solić i wędzić, tem więcej iż na wielkanoc są najpotrzebniejsze szynki, kto je dla siebie bije, tylko więc na sprzedaż przeznaczone karmi się dla rzeźników w porze żądanej i najlepiej płatnej, zawsze starając się przy karmieniu zużytkować wszystko co jest w domu i jak to wyżej powiedziałam, świniom, rozepchanym podczas lata zielskiem i trawami na pastwisku wsadziwszy do karmnika na jesieni w czasie wykopywania jarzyn, daje się najwięcej drobnej marchwi, brukwi niezdatnej, rzepy i kartofli, wszystko gotowane i siekane siekaczem, lub lepiej roztarte posypane plewami zboża młóconego, lub gdzie jest gorzelnia polanych brahą gęstą. Następnie w 3 ty-

godnie już się jarzyny osypuje coraz obficiejszą ospą, to jest mieloną na raz mąką czy to żytnią czy jęczmienną, czy owsianą, dodając codziennie więcej mąki do kartofli, aż w końcu ostatnie cztery tygodnie karmi się ciastem z samej mąki, nawet przesianej przez pręta, a sparzonej na kilka godzin przed zadaniem wieprzom. Przy starannym karmieniu i pilnowaniu, korzec zboża wystarcza na najlepsze utuczenie wieprza, naturalnie nie rachując osypki z plew z początku dawaną. Jak wyżej powiedziałam starannie karmione w 6 tygodni są w pełni mięsa, a w trzy miesiące powinny się już ukarmić na słoninę, jeżeli tylko świnia jest żarta, rzadko kiedy dłużej nad 3 miesiące się karmi. Oprócz powyższego karmu należy dawać koniecznie karmnikom sól, a że jej lizać nie lubią jak bydło, więc namoczyć garniec owsa w mocnym roztworze słonym i tego owsa codziennie im po garści dawać przed jedzeniem, co pobudza apetyt i chroni od wielu chorób; wiedzieć bowiem należy, że jak człowiekowi tak każdemu ze zwierząt sól jest konieczną do życia, a mianowicie do zdrowia. Napój zawsze świeży i czysty, dobrze bardzo jeżeli może być serwatka lub mleko kwaśne; koryta i szaflik od wody be-

zustannie szorowane, a resztę niezjedzonej karmy póki nie skwaśniała można domieszać do świeżo dawanéj, gdy już z drugiego lub trzeciego dnia oddać ją innym świniom. Zaczynając karmić świnię dać pierwszego dnia każdéj naczczo 4 grammy antimonium crudum pomieszanę z pół kwartą kwaśnego mleka i to dawać przez dwa tygodnie co parę dni, niszczy to zarody węgków jeżeli są w świni, a oprócz tego przyczynia się bardzo do prędkiego utuczenia świni. Ważną jest także rzeczą, aby słonina była smaczna i szczeciny białe, żeby karmniki w chlewie miały zawsze świeżą i suchą słomę na posłanie. Chociaż to błahe są zaiste spostrzeżenia, ale stare gospodynie nigdy nie biją świń o innéj kwadrze jak na pełni, dowodząc, że wszelkie mięsiwo przygotowane z bitéj podczas pełni świni jest daleko trwalsze.

Prosiaki ośmio-miesięczne, można podczas wiosny i lata gdy jest obfitość serwatki karmić na świeże szynki i młodą słoninę samą serwatką. Takie prosiaki trzeba trzymać w ciemném miejscu za ogrodzeniem z deski, w której zrobione są dziury na wytknięcie głowy, a przed deską korytko z ciągle świeżą serwatką, dolewając jéj ciągle i często myjąc

korytko, można tym sposobem nic więcej nie dając, ukarmić zupełnie w 10 tygodni takie prosiaki, a szynki i słonina będą smaczne i delikatne; trzeba jednak pamiętać, aby miały zawsze świeżą słomę, a nawet dobrze je raz na tydzień wiechciem umyć.

Tucznikom podaje się pasza z kartofli i ospy sześć razy dziennie, rozpoczynając o 5 z rana, a kończąc o 9 wieczorem. Jeszcze korzystniejsze tuczenie jest kiszoną paszą, to jest, zakiszając ospę tak samo jak na chleb i tem oblewając ugotowane i drobno posiekane kartofle z dodatkiem nieco soli. W ogóle baczyć bardzo trzeba na czystość, kartofle powinny być płókanne, trzoda z nieczystych koryt niechętnie wyjada, a przez to dużo paszy marnieje. Paszę podawać trzeba w małej ilości, w stanie niezbyt suchym i nie gorącym, przytem dwa razy dziennie po trzy kwarty mleka kwaśnego za napój na sztukę.

Skoro powyższe postępowanie zastosowaniem będzie, zapewnić mogę, iż w przeciągu 8 do 10 tygodni, osiągnie się zdatne do zabicia i na sprzedaż tuczniaki. Jeżeli chodzi głównie o słoninę, w takim razie dodać trzeba do ospy jęczmiennęj śróutowanego grochu i to razem zakiszać, oblewając gotowane i drobno

usiekane kartofle. Letnią porą trzodę chlewną można utrzymywać bardzo dobrze, wypędzając ją w pole na pastwiska, w których konieczną jest woda, aby mogły się pławić, przez co ochrania się ją od czerwonki, która to choroba coraz częściej trzodę napada. W razie tej choroby, z korzyścią użyć zastrzykiwania za skórę karbolu, za pomocą maleńkiej szpryki, powtarzając to w mocnej chorobie dwa razy dziennie, w lżejszej jednorazowe wystarczy, podając w czasie choroby kwaśne mleko i pasząc chore nad wodą, w której same skutkiem gorączki zanurzają się.

Lekarstwa na niektóre choroby trzody chlewnej.

W ę g r y: są to małe białawe krostki, znajdujące się nietylko na powierzchni skóry, ale nawet i wewnątrz, między słoniną a mięsem. Mięso zarażonego tą chorobą wieprza, jest niezmiernie dla ludzi szkodliwem, usposabiając do wszelkich skórnych i zaskórnych chorób. Za granicą jedzenie takiego mięsa jest najsrożej zakazane, a wieprz dotknięty tą chorobą natychmiast zabitym i zakopanym bywa, aby innych nie zarażał. Takim wieprzom należy przez cały miesiąc dawać naczco Hepar antymonium

w zwilżonych otrębach, starym na sztukę po uncji, mniejszym stosunkowo mniej. Zdrowe od zarażonych wyłączyć, chlewy często wyścielać jednym i drugim odmieniając często podściółkę. Znakami téj choroby która się nie zaraz przez białe krosty objawia, a którą nawet niekiedy bardzo trudno jest poznać, są czasami: wielkie osłabienia świni, odejmujące jęj chęć do jadła, nabrzmiałość pod szczęką dolną i na policzkach. Chrapliwe chrząkanie lub kwiczenie. Najważniejszymi zaś skutkami téj choroby są węgrowate, czarne guziki pod językiem, a końce szczecin wyrwanych z zadnich ud i między uszyna są krwawe. Dobrze jest uprzedzać tę chorobę tak trudną do poznania, a tak niebezpieczną, dając za prezerwatywę co tydzień po parę łyżek popiołu drzewnego w karmie lub pół łuta alunu. Przyczyny téj choroby wcale nie są pewne; zdaje się jednak, iż najważniejszymi są nieochędóztwo, rzadko, a może i nigdy nieumytych wieprzy i wszystkie okoliczności, które sprzyjają prędkiemu tuczeniu się, a mianowicie brak agitacji przy ciasném zaparciu. Utrzymywanie w błotnistém miejscu, wielce się przyczynia do rozwinięcia się téj choroby, szczególnie gdy świnię czystej wody w bliskości chlewów nie mają, albo gdy się im daje karm zepsu-

ty, niezdrowy, jak zgniłe kartofle, albo z błotnych miejsc pochodzące rośliny.

Z a u s z n i c a czyli zapalenie gardzieli. Choroba ta nie tylko najsilniejszego wieprza we 24 godzin zadusić może, ale niekiedy wyniszcza w dni kilka chlewy całe. Przytrafia się ona niekiedy wtenczas, gdy powietrze zbyt jest wilgotne i zimne latem, zdarza się jednak i w wielkie upały, gdy świnie zgrzane napiją się zimnej wody.

Znamiona jęć są, iż się zjawia nagle; dotknięte nią świnie prędko słabną, są niespokojne, chwieją się, głowę zwieszają i często się trzęsą i drżą w całym ciele. Oddech mają chrapliwy, piszczący i ciężki, pysk otwierają, język wywieszając, same zaś są rozpalone, oczy im się czerwienieją, język puchnie, nic przełykać nie mogą. Spostrzegłszy te zgubne oznaki, trzeba natychmiast oba uszy do połowy przetrząć, aby z nich krew obficie zeszła. Koniec też ogona odciąć, krwi takim sposobem upuszcza się stosownie do wielkości sztuki, od $\frac{1}{2}$ $1\frac{1}{2}$ f. Wygolić co najprędzej szerść na środku szyi, poniżej nabrzmienia tych gruczołów, i na tém miejscu postawić należy wizykatorję jak dłoń dużą, która na wierzch wyciągnie ostre humory. Żeby się trzymała, brzegi jęć trzeba naprowadzić plastrem lgnącym, do środka uszu

wepchnąć głęboko po gałeczce z pszennéj mąki, miodu patoki i i-go ząbka czosnku. Wewnątrz dobrze jest dawać ciemierzycę, którą należy kopać w maju, oskrobać z korzeni wierzchnią skórkę, a poszczepawszy wzdłuż, wysuszyć i chować w szklanych słojach. Na starą sztukę po łyżeczce kawianéj z wierzchem, a na małą pół, raz w dzień w filiżance mleka kwaśnego wlewa się to do gardła, ale gdy świnia się opiera, i nie pozwala zadać sobie tym sposobem lekarstwa, trzeba jéj dać w krupniku jęczmiennym na rzadko ugotowanym. Następnie daje się co 2 godziny mieszanina z 2 drachm salmiaku, tyleż saletry i drachmy antymonium crudum również z mlekiem lub polewką. Gdy się w bliskości zjawi choroba gardzieli trzeba jéj zapobiegać w zdrowych świniach, pławiąc je często w wodzie, puścić krew opaslejszym sztukom rozcinając im uszy, dać im zawłokę na szyi tudzież na womity ciemierzycy, potem do pokarmu dodawać dwa razy w dzień po łyżeczce kawianéj soli i siarki; popiół też z drzewa twardego bardzo jest dobry, daje się go co 2 lub 3 dni po 2 łyżki stołowe do karmu.

Daléj odłączyć trzeba chore sztuki od zdrowych, zakopywać głęboko zdechłe, przestrzegając żeby psy i ptastwo domowe ich nie dotykały.

B i e g u n k a. Swinie w ogóle jako obżarte zwierzęta często jęj dostają, gdy jest krwawą bywa niebezpieczną, kilka zaś dni biegunki bez krwi nic nie szkodzi. Gdy się jednak przeciąga zapobiega się jęj zamykając świnie w suchym chlewie, słomą wysłanym, żywic je więcćj suchym niż rzadkim pokarmem, to jest ziarnem gotowanem, lub parzonemi kartoflami. Do karmu dodawać codzień: łut ałunu, 2 łuty (na proszek utłuczonęj) kory dębowęj i tyleż proszku tłuczonego kurzego ziela, a to dopóki choroba nie ustanie. Daje się też codzień po łucie zielonego koperwasu na duże sztuki a w proporcji na mniejsze; albo gotowanych jagód jałowcu parę garści, można też dawać konopie świeżo wyrwane z łodygą i nasieniem, gotowane z wodą dawać za napój.

Wszelkie mięsa, mydliny, pieprz i ziele aconitum szkodzi świniom. W razie biegunki u prosiąt ssących, która nastąpić może skutkiem wadliwych własności mleka maciory, zmienić należy karmę, a jeżeli to nie pomaga, i skoro już same jedzą, lepiej nawet choćby wcześnięj odsadzić prosięta, a odsadzonym dawać za pokarm rano sparzoną a następnie wysuszoną mąkę. Jeżeli zaś odchody prosiąt wydają odór kwaśny, dobrze jest zadawać prosiętom raz na

dzień na sztukę po jednéj pełnéj łyżeczce od kawy utartéj kredy, z dodatkiem jednego żółtka albo kilku kropel tynktury opium.

O urządzaniu wieprzy karmnych.

Skoro już karmnik przeznaczony jest do zabicia, to w wigilię tego dnia nic mu już jeść dać nie trzeba, tylko kilka razy poić, a to dla tego, żeby nie było dłużéj pracy przy szlamowaniu kiszek. Wiele osób każe karmniki zakalać, to jest dużym ostrym nożem w serce zakłóć, lepiéj jednak zarzynać nowym sposobem pomiędzy dwa pierwsze kręgi karku, nie sprawia to bólu takiego a zakłóając zakrwawia się bardzo jedna przednia szynka czyli kumpia. Kiedy już został zabity, kładzie się go w duże koryto i polewa wrzącą wodą, skrobie ostrym nożem, aby szczecina oblaźła, a w końcu bierze się po garści słomy zapala się ją i opala resztę pozostałej szczeciny. Gdy już jest należycie oczyszczony, wiesz się go za dwie zadnie nogi u pułapu i przerzyna brzuch, aby wyjąć wszystkie kiszkę, które zaraz na gorąco trzeba oczyszczać to jest wyprowadzić z nich wszystkie pozostałe nieczystości, potem każdą z osobna wywrócić i tylcem od noża wyszlamować do ostatniej błonki, wytrzeć solą i śniegiem (jeżeli się to robi w zi-

mie), w lecie należyście wymyć i namoczyć w lekkiem winie, aby wszelki przykry odór z nich wyciągnąć. Następnie wyjmuje się letkie, serce i wątrobę, przy której trzeba uważać, aby nie zgnieść żółci, którą się ostrożnie odejmuje i wyrzuca, a powyższe trzy przedmioty używa się do kiszek. Dalej obdziera się z obydwóch boków wieprza kawały tłustości, które jeżeli mają być użyte na sadło, to je trzeba dobrze nasolić i obydwie połowy złożyć, nie nadwyrężając zwierzchniej błonki i razem zeszyć, jeżeli zaś kto chce mieć z téj tłustości szmalec do pączków lub tym podobnych rzeczy, to nie trzeba wcale solić, tylko pokrajać w kawałki, przetopić i przecedzić do dzieżek; tłuszcz zaś odjęty od kiszek użyć można na okrasę dla czeladzi, przesmażywszy z cebulą. Nerki odjęte od szmalcu, używają się do salcesonu. Gdy już tym sposobem wewnątrz wieprza jest wypróznione, odcina się głowa, wyrzyna z niej podgardle i ozór i takowe używa do salcesonu, mięso zaś z głowy wraz z uszami odejmuje się od kości, dobrze soli, saletruje i zwija jak najmocniéj*zwijając szpagatem i wraz z szynkami marynuje, którą po uwędzeniu, ugotowaniu i przyciśnięciu pod kamieniem, kraje się do jedzenia w cienkie plastry. Odcina się późniéj nogi, dobrze je

oczyszcza z sierści, opalając na ogniu i zanurzając we wrzącej wodzie i takowe używa się do salcesonu. Skoro to już jest ukończone, karmnik odejmuje się od pułapu, kładzie na stole i rozbiera w następujący sposób. Odcina się zadnie i przednie szynki, zostawiając przy zadnich słoninę, gdyż są lepsze, przednie zaś mogą się bez niej obejść, albowiem mogą być użyte na kiełbasy, albo na gorsze szynki czyli kumpie, potem się przerzyna przez środek słonina, od której odejmują się schaby, połówkę i pochrzept. Od słoniny trzeba wszelkie mięso odjąć i użyć na kiełbasy. Oczyszczoną tak słoninę trzeba dobrze nasolić, ręką sól wcierając, pokrajać w pasy i szczelnie układać w beczułkę, ostatni rząd skórą do góry i przycisnąć kamieniem, a po 4 tygodniach nasolenia rozwiesić w przewiewnym miejscu, aby zupełnie obeschła.

Solenie wszelkiego mięsiwa.

W ogóle w 3 pierwszych miesiącach roku, najkorzystniej jest bić bydło i świnie dla zaopatżenia się w solone mięsiwa aż do jesieni. Sól jest głównym warunkiem zachowania mięsa od zepsucia. W Anglii używają do solenia soli prażonej, w Westfalji, gdzie doprowadzono uprawianie szynek do doskonałości, także uwa-

zają, że sól prażona jest lepsza. Prażenie jęj jest bardzo łatwe; zwyczajną śniegówkę sypie się na patelnię lub do rondla i przykrywszy trzyma tak długo na węglach aż trzaskać przestanie. Oprócz soli używa się do uprawy mięsa saletry, dla nadania mu czerwonego koloru i tęgości. Do 6 funtów soli dodaje się ćwierć funta saletry, nigdy więcej, w większej bowiem ilości użyta, czyni mięso suche, i nieprzyjemnego smaku.

Do mięsa młodych bydła używa się mniej soli, do starych więcej, ale mięso pierwszych nigdy tak długo się przechować nie da jak drugich. Mięso chude bywa twarde, jak znowu zbyt tłuste, prędko gorzknieje i nieprzyjemnego nabiera smaku. Dla tego do solenia należy wybierać mięso czyste i obrać ze zbytnej tłustości. Świeżego mięsiwa nie należy zaraz po zabiciu solić, ale przez 24-y godziny najmniej zostawić na powietrzu. Posypawszy mięso solą, naciera się ręką, aby sól wypełniła wszystkie pory. Nacieranie to powinno trwać tak długo, dopóki mięso sól w siebie bierze; poczem przesypuje się powtórnie solą, zostawiwszy tak przez 24 godzin. Po tym czasie wyjmuje się mięso z sosu utworzonego z soli, wciska mocno, posypuje jeszcze solą, układa w na-

czynnie przeznaczone do solenia które powinno być koniecznie dębowe, wyparzone i dobrze wysuszone i polewa tym samym sokiem czyli rosołem, który bardzo dobrze jest przegotować i wystudzonym zupełnie dopiero nalać. Główne warunki dobrego przechowania solonego mięsiwa są:

1. Aby stało w miejscu chłodném.
2. Aby powietrze nie miało do niego przystępu i dla tego wszystkie otwory między mięsem zapelnąć i mocno upchać należy. Przykryć dobrze pasującym denkiem i przyłożyć kamieniem.
3. Aby sos słony całe mięso na powierzchni pokrywał.

Szynki najsmaczniejsze są z rocznych wieprzów podkarmianych dobrze; wykrawając łopatki z wieprza tak przednie jak tylne, skóra powinna na nich pozostać, gdyż inaczej żadnej soczystości mieć nie będą. Dla tego też szynki robione z karmnych na słoninę wieprzy, są niesmaczne i suche, gdyż robiąc je, obierają łopatki ze słoniny zbyt grubiej na szynki.

Na 15 funtów mięsa bierze się funt soli i najwyżej półtora łuta saletry, czyli na 6 funtów soli, ćwierć funta saletry. Tak sól jak

saletra powinny być mialko potłuczone. Najlepiej jest solić tak szynki jak pekeflejsz wołowy póki mięso zupełnie świeże, układać razem, szynki, pekeflejsz i ozory, przesypując jeszcze pozostałą od wagi solą, listkami bobkowemi, zielem angielskiem i gdzieniegdzie, jeżeli kto lubi, wrzucić ząbek czosnku, ale bardzo mało. Ozory wołowe jako mdłe, nacierać oprócz soli i saletry tłuczonymi goździkami, licząc dziesięć sztuk na jeden ozór i kładąc razem z szynkami. Soląc razem szynki i ozory, na każde dwa funty soli wsypać ćwierć funta mialkiego cukru, przez co nadzwyczaj kruszeją szynki. Ułożone szczelnie mięso przykrywa się denkiem, przyciska kamieniami i stawia na jeden lub na dwa dni w niezbyt chłodném miejscu, tak aby się sól rozpuścić mogła, następnie wynosi do piwnicy lub w lecie do lodowni, jeżeli ją kto posiada; co tydzień najmniej raz należy zajrzeć, przewrócić i przekonać się, czy sos słony dostatecznie pod mięso podchodzi, w przeciwnym razie należy sztuki z wierzchu włożyć na spód, a ze spodu pod wierzch i tak często zmieniać. Ozory są dobre do użycia w 10 dni, mogą jednak leżeć do trzech tygodni, dłużej robią się suche i niesmaczne. Pekeflejsz jest już do uży-

cia we trzy tygodnie, najlepszy jednak w miesiącu; leżeć może w sosie w lodowni kilka miesięcy, w zimnej piwnicy dwa miesiące, później robi się łykowaty i niesmaczny. Szynki po sześciu tygodniach dostatecznie nasłoneją, wyjąć je wtedy z soli, osuszyć na powietrzu przez 24 godzin, a potem powiesić w wędzarni na tydzień, ozory tylko na 2 dni. Uwędzone szynki powiesić w miejscu suchém, przewiewném, w cieniu. W ogóle najlepsze są szynki z młodych wieprzy, umyślnie na szynki krótko i niezbytecznie podkarmionych.

ROZDZIAŁ VIII.

Spizarnia.

Spizarnia w ścisłym znaczeniu tego wyrazu zowie się miejsce do zachowania wszelkich produktów pożywienia, aby takowe w porządku w jednym miejscu przechowane ochronić od przystępu ciepła, złego powietrza, owadów, much i t. p. W rozciąglejszym jednak znaczeniu pod wyrazem „spizarnia“ rozumiemy nagromadzenie produktów przetworzonych i zakonserwowanych na przechowanie podczas zimy. Takież znaczenie ma piwnica, gdzie się przechowują jarzyny na zimę i którą również starannie trzeba przed mrozem i szkodnymi zwierzętami jak koty, szczury, myszy strzedz.

Spizarnia w mieście bywa to maleńka jakaś komóreczka, z okienkiem, o kilku pułkach, a wielu gwoździach do powieszenia czy to jakiej wędliny, która się najlepiej trzyma

wisząc, czy wianka grzybów, kawała świeżego mięsa, koszyczka i t. p. Na wsi spiżarnia jest to miejsce daleko obszerniejsze, bo nie nabywając wszystkiego za gotowe pieniądze jak to w ogólnym poglądzie na gospodarstwo obszernie powiedzieliśmy, wszystko się wytwarza własną pracą.

Najwłaściwszą porą zaopatrywania spiżarni i piwnicy jest jesień, wtedy bowiem wszystko jest już pod ręką, a chłodna pora roku pomaga każdej gospodarczej pracy do lepszego przechowania. Jednak już od czerwca czyli od pokazania się pierwszych owoców jak poziomki i truskawki zaczyna się praca około zaopatrzenia spiżarni, w konfitury i soki, dalej przez całe lato kolejną owoce wymagają pilnej uwagi gospodyni, aby miała na zimę konfitury, soki, galarety, marmolady powidła. Naprzykład wszelkie delikatne, drobne owoce są w czerwcu i lipcu, agrest poprzedza inne owoce i smarzyć go należy po 10 czerwca, póki zielony zupełnie, dalej idą poziomki, truskawki, maliny, porzeczeki, papierówki, łótki, szklane wiśnie czerwone; w sierpniu czarne wiśnie, ów najużyteczniejszy owoc na konfiturę, sok i komputy słodkie i ostre, na wyborne powidła stokroć lepsze od śliwko-

wych. Borówki także w sierpniu należy smażyć, bo są słodsze i dojrzałsze, dalej jerzyny, czarne jagody są już w sierpniu. Wrzesień wreszcie daje owoce tak na słodkie jak na ostre marynaty, zaczynając od ogórków, które najlepiej kwasić w drugiej połowie sierpnia, są najtrwalsze i najsmaczniejsze; dalej korniszony, pomidory, grzyby, rydze, śliwki które im później robione, tém słodsze, a zatem i lepsze, melony, arbuzy, śliwki i gruszki suszyć, jabłka przechowywać. Grzyby są dwa razy do roku na wiosnę i na jesieni, młode wiosenne suszyć krajane na słońcu, a będą jakby świeże na jarzynę, w zimie starsze suszyć na wiankach lub na lasach w piecu po chlebie, na marynatę zaś używać grzybów jesiennych, bo są trwalsze i łatwiejsze do przechowania. Rydze już zaczynają się w końcu sierpnia i są do późnej jesieni; nie należy jednak zaniedbywać rydzów, bo czasem w październiku są już białe przymrozki, a tym sposobem giną rydze. W lecie także w czasie owoców, robią się na zapas wszelkie nalewki owocowe, wódki, likiery. Wszystkie przepisy przygotowania wszelkich zapasów spiżarnianych wyżej wymienionych patrz „Jedynie praktyczne przepisy“ edycja 12. Wszelkie ka-

sze robią się jesienią na cały rok, tak jak i maki przygotowują się zimą.

Daléj jesienią karmią się gęsi, świnie i t. d. patrz rozdział VI drób i rozdział VII trzoda chlewna.

Piwnica. Jarzyny zachowane w piwnicy powinny być w skrzyniach przesypane suchym piaskiem, ten bowiem przeszkadza wyrastaniu tychże. Kto nie ma skrzyń, może sypać na deskach lub słomie w kątach przesypując piaskiem, ma to miejsce przy kartoflach, burakach, brukwi; włoszczyznę wszelką i marchew układać w kopce w następujący sposób:

„Mieć przygotowaną dostateczną ilość piasku suchego, nie wilgotnego, usypać w okrąg w środku piwnicy piasek, ułożyć na to marchew korzeniami na dół, grubszą stroną od natki w górę, posypać piaskiem i znowu układać w okrąg pietruszkę tak samo natką w górę, korzeniami w dół, piasku i znowu marchew, następnie selery dwoma warstwami, zawsze przesypując piaskiem, a w końcu pory. Takie układanie zapobiega psuciu się warzywa, a szczególnie pietruszki, która najbardziej temu podlega i jest nadzwyczaj wygodne, gdyż stosownie do potrzeby, wyciąga się ilość korze-

ni, nie psując wcale ułożonego kopca i choć kilka korzeni będzie nadpsutych przesypane piaskiem nie zarażają drugich.

W piwnicy choćby najsuchszéj nie można przechowywać nic co nie cierpi wilgoci, nic więcéj prócz owoców, wina, piwa i miodów do picia. Masło trzymane w piwnicy nie zupełnie suchéj, jełczeje i psuje się, tylko więc w lecie można trzymać je w piwnicy. Wszelkie soki, konserwy, konfitury i t. p. nigdy w piwnicy nie mogą być przechowywane. Mięsiwa w czasie solenia, nigdy jednak już urządzone; wszystkie te produkty powinny stać w spiżarni chłodnéj z otworem dla wentylacji: mróz niczemu nie szkodzi, wilgoć zawsze.

Piwnica nie powinna być wilgotna i nie zawierać stęchłego powietrza, bo wtedy wszystko psuje się prędko i szkodliwie pleśnieje. Przewietrzenie takich piwnic i w ogóle składów wilgotnych, nie zapobiega temu, bo zarody pleśni, znajdują się w każdym powietrzu, a tylko wilgoć panująca w piwnicach i tym podobnych miejscach, ożywia je i stanowi warunek szkodliwego ich rozrostu. Ztąd to jak wiemy, pleśnieją zwłaszcza w ciepłe, które sprzyja wegetacji grzybków pleśniowych, wszelkie przedmioty wilgotne, na przykład mięso. Chłód rów-

niez jak susza, powstrzymuje pleśnienie, tak jak powstrzymuje rozwój wszelkiej roślinności w ogóle. Naczynia przeznaczone do przechowywania cieczy, jak na przykład piwa, wina, soków czyści się dla tego jak najstaranniej, aby zarodki grzybków pleśniowych, osiadłych tam z powietrza, które napełnia je naturalnie, gdy są puste, nie ożyły w wilgoci i nie zaczęły rozwijać się i sprowadzać fermentację w płynach, które od tego ustrzedz należy. Beczki na piwo i wino oczyszcza się z możliwych zarodków pleśni, przez siarkowanie, to jest przez spalenie w nich siarki.

Gospodyni powinna znać koniecznie znaczenie i pochodzenie pleśni, wiedzieć z kąd się bierze i jak bardzo jest szkodliwe dla zdrowia, spożywanie przedmiotów pleśniejących.

ROZDZIAŁ IX.

Produkcyjne gospodarstwo wiejskie.

Pod pojęciem gospodarstwa produkcyjnego rozumiem wszystko co tylko po za potrzebę domową wytwarza się na zbyt czyli na sprzedaż po za domem, z produktów jakie nam bydło, trzoda, drób, ogród, ziemia, woda, las, pasieka i t. d. dać mogą i dają przy pracy, staraniu i ciągłej myśli przewodniczącej każdej z tych prac.

Wytworzenie u nas produkcyjnego kobiecego gospodarstwa będzie epoką rozwoju pracy naszej. Wracając do przedmiotu oznaczonego rozdziałem, spójrzmy ile gałęzi produkcyjnego kobiecego gospodarstwa leży odłogiem, przyzna każdy, kto się obejrzy w około siebie, kto spojrzy wreszcie jakie summy wychodzą za granicę corocznie, tylko za to, co gdzieindziej nie kto inny, tylko kobiety produkują. Przejdźmy tylko myślą wystawę składów delikatesów, nie

mówię już o likierach i serach zagranicznych, które to ostatnie w niektórych gospodarstwach wyborowe już produkują i których produkcja powinna dojść u nas w kraju, gdzie jest łąk i paszy poddostatkiem, do doskonałości. Likieri zaś sama na małą skalę wyrabiam w domu, szczycąc się, że uchodzą za dobre; mając zaś alembik i prowadząc ten przemysł na większą skalę, szczególnież gdzie jest gorzelnia, można bardzo łatwo, zasiegając rad chemji, nauki dziś stojącej w programie nauk wyższych zakładów naukowych kobiecych, dojść do tych rezultatów, co we Francji i Holandji, bo jak to mówią święci garnków nie lepią. Wędliny i słonina zawsze będą miały pokup, należy tylko ceny odpowiednio zastosować, to jest niższe od cen praktykowanych u wędliniarzy. Powtarzam jednak, pomijając te działy, spójrzmy na te mnóstwo słoików, słoiczków, flaszeczek różnych kształtów, które ładnie poowijane i popieczętowane zawierają tylko różne, przeróżne konserwy zagraniczne owoców tak dobrze u nas jak za granicą hodowanych.

Mam najsilniejsze przekonanie, że wiele z nas umiejętnie robi je daleko lepsze, ale żadna nie weźmie się do ujęcia ich w formy wykwintnej elegancji, tak potrzebnej dla oka przy sprze-

daży. Wiemy jak powierzchowna strona nęci w każdej rzeczy i we wszystkim co nas otacza, cóż dopiero w przedmiotach pożywienia, które im estetyczniej podane, tém lepiej zdają się smakować.

Maliny, jako jagody aromatyczne, z przyjemnym smakiem, posiadające przytém własności higieniczne, poszukiwane są bardzo nietylko w handlu cukierniczym i aptekarskim, ale rozkupywane są zawsze do domów prywatnych oraz na soki, konfitury i komputy, więcćj, nad inne powszechnie lubione, zatem produkcja malin nigdy na stratę producenta narazić nie może. Przekonać się o tém można u nas na targach jak przywiezione maliny choćby nawet już z pleśnią i napozór niezdatne do użycia, bywają zawsze rozkupywane, przez apteki i dystylarnie wódek.

Przy starannój hodowli malin można mieć z morga do 40 centnarów, które przynieść mogą w naturze sprzedane najmniej 400 rs. rocznie.

W bardzo wielu okolicach, gdzie tylko znajdują się lasy olszowe, rosną w nich maliny dziko, bez żadnój ludzkiej pieczy, bardzo obficie, tylko że w tym stanie nieuszlachetnionym przez uprawę, drobne są, twarde i brak im takiego aromatu, jaki posiadają ogrodowe; czyby prze-

cież wśród lasów takich nie dało się urządzać plantacji malin, wybierając na to miejsca najodpowiedniejsze. Że sama uprawa malin nie wymaga szczególnych wiadomości specjalnie ogrodniczych, możnaby z nią łatwo obznajmić każdego inteligentnego gajowego, a zapewniając mu procent jakiś z dochodu, dodając mu robotników w czasie gdy tego uprawa wymaga, możnaby mieć bez osobnego wydzielania na ten cel gruntu, maliniarnią podnoszącą dochód z dóbr.

Przy uprawie malin, jesienią przekopać ziemię razem z nawozem dość głęboko i w takiej o pół łokcia odległości od siebie obsadzić krzaczki malin; na zimę przykryć je słomą, użytą na podściółkę dla krów. Na wiosnę sadzonki tak opatrzone wydadzą silne pędy, z których dopiero w następnym roku plon mieć można. Chcąc aby maliny były duże i pełne, nie trzeba pozwalać na wyrośnięcie z jednej karby więcej nad trzy pędy, gdy bowiem dopuści się więcej pędów do rozrostu, utworzy się gąszcz cienkich zarośli, maliny będą takie prawie jak leśne: drobne, bezwonne i niesoczyste; często widzieć się to daje w ogrodach gdzie bywają całe aleje zarosłe malinami szpecącymi tylko ogród i nieprzynoszącymi żadnej korzy-

ści. W lecie, podczas suszy, podlewać młode krzewy gnojówką lub miękką wodą, wszelkie zaś chwasty rozrastające się zwykle bardzo bujnie między szpalerami malin, jak najstaranniej wrywać, gdyż przez pozostawienie ich krzewy dziczeją i liche wydają owoce. W końcu na jesieni oczyścić krzewy ze wszystkich niepotrzebnych odrostków, gałęzie które wydały owoce wyciąć, a młode około korzeni obłożyć świeżą ziemią, przerobioną z nawozem. Na wiosnę z rozpoczęciem robót, przyciąć wierzchołki pędów i pielęgnować jak w latach poprzednich. Tak obchodząc się z krzewami, można być pewnym pięknych i soczystych owoców. Oprócz sadzonych krzaków malin, doświadczeni ogrodnicy doszli do przekonania, że maliny zasiewane najdoskonalsze zwykle przynoszą owoce. Należy wyborowe gatunki bardzo dojrzałych malin ugnieść z piaskiem, lub też wypłókać z mięsa i nasionka zasiewać w jesieni, tak samo jak krzaki w ziemię pulchną, umierzwioną, rzędami w rowkach na pół cala głębokich i o tyle też przysypać je z wierzchu ziemią. Przeroby i konserwy z malin są wywożone wielkimi partjami z południowej i środkowej Europy do Anglii i dalej przez morze do Azji i Ameryki. Unas w suszone jagody apteki warszawskie bywają prze-

ważnie zaopatrywane przez maliny przywożone z różnych prowincji rosyjskich, że przecież nasze miejscowe miałyby tu pierwszeństwo, wątpić nie można.

Ten sam użytek robić można z późniejszych czarnych kwaśnych wisien, z których to sok o wiele taniej nawet wypaść powinien i nigdy wyżej nad 90 k. za kwartę sprzedawanym być nie może. Oprócz soku wiśnie czarne dają poszukiwaną konfiturę, potrzebną w kuchni bardzo często, smarzyć więc ją należy bez wszelkich wykwintów, choćby owoc nie był najładniejszym okazem, byle używać go w pełni dojrzałości, cukru tak taniego jak obecnie nie żałować, a będziemy mieli użyteczną i bardzo połączoną konfiturę. Agrest, truskawki, łutówki, i szklanki wiśnie, tylko na konfiturę lub komputy zużytkować można, tak jedne jako i drugie, szczególnież zaś pierwsze, jako rzecz zbytkowa, rzadko są żądane. Co do komputów, od nas zależy wprowadzić je, jako rzecz codziennego użytku do handlu, dając je po przystępnych cenach. Komput bowiem zastępujący dziś tak dobrze, bo higienicznie wszelkie leguminy, byłby rzeczą pożądaną, gdyby był tańszy. A doprawdy i koszt i zachód koło niego nie tak wielki; komputy więc z wszelkich owoców będą miały

zawsze pokup, bo półkwartowy słoik produkować można za 50 kop., kwartowy nie drożej nad 80 kopiejek.

Gruszki i śliwki nie tylko węgierki, ale w ogóle rozmaite gatunki śliwek, w rozliczny się dadzą zużytkować sposób. Z każdego gatunku śliwek można robić komputy, marmolady, oraz konfitury suche, tak samo z małym wyjątkiem zbyt drogich, lub zbyt podrzędnych gatunków, stosuje się i do gruszek. Owoce suszone w cukrze, których tak wiele sprowadza się z zagranicy, a które możnaby mieć w tym samym gatunku i piękności w wyrobie naszym, jak to uznał sąd wystawy pracy kobiecej w Muzeum przemysłowem, zbyt niewątpliwy znajdą i wytrzymają konkurencję z owocami francuzkiemi, które po rs. 1 kop. 20 za funt się sprzedają, gdy zaś nasze w każdym razie po 60 kop. mogłyby być sprzedane drożej niepodobna, biorąc na uwagę śliczne owoce w cukrze sprzedawane w cukierniach po téjże cenie. Co do śliwek węgierek, tych użyteczność jest zbyt znana. Należy tu mi tylko zwrócić uwagę naszych gospodyń że grzeszymy zbieraniem zbyt wczesném owoców. We Francji zrywają je w całej dojrzałości i dlatego podwójną, a często potrójną z nich otrzymują korzyść. Owoc dojrzały da się się u-

żyć do wszystkiego, niedojrzały do niczego nie jest dobry rzeczywiście, bo mu brak jeszcze najważniejszych przymiotów, gdyż ani słodycz, ani sok owocowy nie wyrobił się w nim dostatecznie. Czy więc na komput, czy na powidła, tembardziej do suszenia tak śliwka, jak gruszka powinny być zupełnie dojrzałe. Duże suszone gruszki francuzkie nie obierane, zapewne jedwabnice, panny lub pasówki, kosztują pół rubla funt, a z doświadczenia wiem, iż na pół funta było sztuk średniej wielkości dziesięć.

Śliwki dobre, to jest dojrzałe i dobrze ususzone francuzkie, kosztują po 60 kop. funt, dla czegoż mając swój własny owoc, pozwolić się tak eksploatować innym narodom, a przecież możemy je dać taniej choćby sam wybór najpiękniejszych, po 30 kop. funt. Tak zwane „węgierskie“ suszone, w których są większe i mniejsze, stoją w handlu po 20 kop.; gdybyśmy postarali się o rozleglejsze rozpowszechnienie między ludem wiejskim sadzenie drzew owocowych, a mianowicie śliwek, obylibyśmy się z czasem nawet bez śliwek węgierskich, dziś przywóz ich jest konieczny, bo konsumcja ogromna, na którą kraj nasz jeszcze długo nie wystarczy, francuzkie tylko swemi stanowczo zastąpić potrzeba.

To com powiedziała o suszeniu gruszek i śliwek w cukrze na suchą konfiturę, to samo da się zastosować do melonów, moreli i brzoskwiń gdzie ich jest poddostatkiem, choć z obu ostatnich owoców komputy są wyborne i byłyby niezawodnie bardzo poszukiwane, gdyby cena była przystępna. A nie możemy brać cen wysokich, szczególnie nie mając jeszcze ustalonej opinii dobroci wyrobu, bo i cła nie opłacamy i transport w kraju nie tak kosztowny i komisant zagraniczny nie potrzebny, nie łudźmy się więc nadzieją otrzymania cen, jakby za towar zagraniczny, a żądając takowych, zagrodziemy sobie drogi zbytu ciągłego.

Zostają jeszcze jabłka, które dzielą się na gatunki: letnie, jesienne i zimowe. Te ostatnie bez zaprzeczenia najkorzystniej zbywać w stanie świeżym, chowając je jak można najdłużej, t. j. zawsze nie dłużej, jak po koniec stycznia, w miesiącu lutym bowiem, nadchodzące z południa już słodkie pomarańcze, stanowczo rugują z handlu jabłka choćby najlepsze. Z gatunków letnich robić galarety i jabłeczники w rozmaitych kolorach, takie, jakie nam nadsyłają z południowej Rossji, gdzie każdy osadnik wiejski ma tyle owocu, iż go przerobiony na targi europejskie rozsyła.

Owe ciemne, czarne prawie sery z jabłek, jakie robiły babki nasze, wyszły z użycia; zastąpione przez jasne, klarowne serki w małych formach. Jesienne jabłka, jeżeli jest trudność zbytu, a obfitość wielka, można, obierane koniecznie, suszyć na lasach w wolnym piecu, a następnie sprzedawać po 20 kop. funt. Orzechy włoskie są także poszukiwanym i dobrze płatym produktem, konkurencja z zagranicą łatwa, a cena 15 k. za funt, jaką płać zwykle, dobra.

Marynaty, jak: ogórki, przedewszystkiem korniszony, rydze, grzyby, pikle, pomidory konserwowane, będą miały zawsze zbyt, jeżeli tylko ceny nie zażądamy za wysokiej.

Ze świeżych produktów całe lato można dostarczać świeże ogrodowizny i owoce, szlachetne zaś jarzyny, jak szparagi i kalafiory, w dalszych okolicach, gdzie przywóz trudniejszy, konserwować podług wskazówek przez nas podanych w „Jedynych praktycznych przepisach, (edycja 12).“ W czasie zimy bowiem, za konserwy takie dobre się płać pieniądze. Groszek zielony tak drogo u nas płacony, rozmaitemi robiąc sposobami, produkować można z wielką łatwością i to bardzo obficie; gatunki grochu u nas są wyborne, idzie tylko o staranność pod tym względem.

Pieczarki bardzo drogo się u nas płacą, prawie rok cały, a z taką łatwością mieć je można na zawołanie, mając trochę miejsca po temu, lub robiąc to na większą skalę, przez zaprowadzenie pieczarek w bliskości stajen, gdzie się znajduje zawsze dużo nawozu końskiego, potrzebnego do wzrostu tychże. Pieczarki dość daleki przewóz wytrzymują, zostając długo w stanie świeżości, a bez nakładu dają czysty i pewny dochód. Kto nie może świeże nadsyłać, niech robi konserwy lub słoje (patrz „Jedynie praktyczne przepisy,“ edycja 12.

Dajemy tu kilka wskazówek o zakładaniu pieczarek:

Jak wiemy najlepiej zakładać pieczarki w bliskości stajen gdzie jest obfitość mierzwy końskiej. Nie każdy jednak nawóz koński jest zdatny do użycia, głównie dobry jest taki, gdzie stajnia nie ma podłogi; jak to bywa w ogóle prawie na wsi. Oddzieliwszy z takiego nawozu długie kawałki słomy, złożyć go na kupę i zwilżać wodą od czasu do czasu, aby pomódz wolnej fermentacji. Wysokość takiego zbiornika nawozu powinna mieć półtora do dwóch łokci wysokości, układając taką kupę, należy co 3 cale warstwy zwilżać wodą. Po 10 dniach najpóźniej, nawóz zaczy-

na zmieniać barwę na żółtawo-białą, co znaczy, iż fermentacja się rozpoczęła, wtedy należy cały stos rozrzucić i cały proces układania i moczenia powtórzyć, odrzucając starannie obce ciała, jakieby się znalazły. Nawóz jest już dostatecznie przygotowany, gdy będzie koloru ciemno-brunatnego, zupełnie miękkiej, a za dotknięciem zamiast wilgoci będzie występował właściwy tłuszcz. Bez takich przymiotów nawóz niezdatny będzie do wydania obficie pieczarek.

Gdy nawóz jest przygotowany, ułożyć go w równe zagony, łokieć szerokie i łokieć wysokie, w miejscu suchem, a przynajmniej niewilgotnem, najlepsze miejsce na ten użytek jest grunt pulchny lub piaszczysty. Robiąc zagony, grunt trzeba mocno ugniatać i odrzucać słomę znajdującą się jeszcze, choćby przegniłą. Powierzchnia zagonów powinna mieć szerokości od 6 do 8 cali, a cały zagon ubity łopata, powinien stanowić sztywną całość.

Najważniejszą rzeczą jest włożenie zarodków grzyba, czyli pieczarki, a ponieważ tych zarodków nie można kupić, trzeba się o nie samemu postarać w miejscach, gdzie rosną grzyby w lesie, rozciągają się białe niteczki, jak siatka, zwana przez botaników „myce-

lium“ i to właśnie jest część grzyba, nadająca się najbardziej do rozmnażania. Poszukać więc należy na polu pieczarki, wybrać ostrożnie ziemię na której rośla, a niezawodnie znajdą się tam owe białe nitki. Dla rozmnożenia tych zarodków, przysposobić w osobnym dole nawóz już przegniły, w sposób wyżej opisany, w tym dole, w odległości 8 cali, robić małe otworki, kłaść w nie niewielką ilość owych białawych nitek, a następnie nakryć warstwą pulchną czarną ziemi. Tak przygotowane zarodki, gdy się dobrze rozmnożą, kłaść w otwory 10 cali odległe na przygotowane zagony, pokryć je matami, a po dziesięciu dniach zajrzeć, czy zarodki powschodziły. Należy utrzymywać umiarkowaną wilgoć na zagonach i po każdym zbiorze pieczarek powtarzać skrapianie wodą i przykrywanie matami. Tak założona pieczarkarnia przez trzy miesiące powinna wydać pieczarki.

Oprócz podanego tu sposobu urządzania hodowli pieczarek na większą skalę można je zakładać w piwnicach lub miejscach ciemnych i zamkniętych, od przystępu powietrza, gdyż wtedy można je mieć przez całą nawet zimę. co dla zbytu jest najkorzystniejsze.

Wyprodukowanie pieczarek w piwnicy. Pieczarki mają rozliczne zastosowania w wykwintnej kuchni, dla tego też hodowla ich na ogromną skalę jest we Francji rozwiniętą. W Paryżu udają się doskonale w podziemiach tamtejszych, co dostatecznie dowodzi, że i w naszych piwnicach, byle niewilgotnych, można pieczarki uprawiać.

Dla zaprowadzenia pieczarek usypać w piwnicy grzędy 16 do 18 cali wysokie, z końskiego nawozu, który poprzednio musi przez pewien czas leżyc na powietrzu, zagrzać się i pozbyć wilgoci przez parowanie, poczem należy go rozrzucić na parę dni i znów razem zgarnąć; dopiero wtenczas dobry jest do użytku. Zakładając grzędy, należy je doskonale ubijać, a kiedy rozwinie się w nich potrzebny stopień ciepła, wówczas trzeba układać na wierzchu zarodki pieczarkowe, sprzedawane w składzie nasion (Wasileski Miodowa 18), w postaci suchych cegiełek. Należy je połamać na gruzółki, wielkości kurzego jaja i przysypać dobrą ogrodową ziemią przynajmniej na dwa cale. Gdyby po pewnym czasie, co się rzadko zdarza, grzędy okazały się zbyt suche, to należy je lekko ciepłą wodą zwilżyć. Po sześciu tygodniach powinny się pokazać pieczar-

ki, będą duże i aromatyczne. Można takie same zagony pieczarkowe zakładać w stajniach lub innych zabudowaniach gospodarskich, koniecznie ciemnych, lecz tylko w porze, kiedy nie ma mrozów. Trzeba pilnować, ażeby miały zawsze umiarkowaną wilgoć.

Grzyby we wszelkiej formie, zawsze są bardzo poszukiwane i dobrze płatne, marynowane trzymają pierwszeństwo tak pod względem ceny, jak i rzadkości razem z rydzami czy to w maśle, czy we własnym sosie lub occie. Dla oddalonych jednak mieszkank stolicy, radziemy suszenie grzybów na lasach w piecu po chlebie, młode zaś, białe jeszcze lub blado-żółtawe, krajane w drobne paski bez ogonków, suszyć na płótnie lub papierze na mocnym słońcu, wybornie się grzyby takie suszą, gdy są na rafach płótnem pokrytych w przewiewnym miejscu na słońcu wystawione. Dobrze wysuszone sypane w szkło lub jakie pudło blaszane, zawsze pokup w handlu znajdując, jako delikatna potrawa, za której funt rs. jeden wymagać wolno. Nakład tu żaden, całym kapitałem jest czas i praca.

Spójrzmy w inną stronę. W każdym europejskim stołecznym mieście spotykamy na targu drób zabity, tłusty, wypaszony, zdatny

w każdej chwili do użycia, u nas w całym mieście znajdują się gdzieś sklepy, gdzie to ma miejsce za bajeczne ceny i to nie-szczególne. We Francji przemysł ten stoi tak wysoko, tak jest rozwinięty, że obieg handlowy drobiu w gospodarstwach wiejskich wynosił w ostatnich latach około 400 milionów franków, czyli przeszło 100 milionów rubli, co przewyższało w czwórnasób wartość kapitału zakładowego.

Ten sam stosunek obliczając tylko jaja, ma się do kaczek, indyków, perliczek i gęsi, których to ostatnich, wychowanie żadnych trudności, ani kosztów nie przedstawia, a daje nam półgęski zawsze poszukiwane i dobrze płacone w handlu; pierze i puch są nawet na handel zagraniczny poszukiwane i dobrze płacone.

Pomijając wiele produktów spożywczych które mogły ująć mojej uwadze, zostaje fabrykacja serów na większą skalę, na sposób zagraniczny. Zwierzyna gdzie się takowa znajduje, i gdzie jest urządzone gospodarstwo leśne. Jedną z bardzo zaniedbanych gałęzi produkcyjnego gospodarstwa u nas jest gospodarstwo rybne, a jednak w kraju naszym jest przeszło 70 większych rzek, a blisko 730

znaczniejszych jezior, oprócz stawów i sadzawek, w których także znajdują się karaski, liny, piskorze i tym podobne pośledniejsze ryb gatunki. Ryby, oprócz tego, że w dniu postne są podstawą pożywniejszego jedzenia i ze względu na to mają swoją ważność hygieniczną, stanowią urozmaicenie tegoż pożywienia, co również ma swoje znaczenie pod względem zdrowia. Źle się żywi, kto żywi się jednostajnie i tak zwane znudzenie się pewnemi potrawami, niesmak do nich, nie zawsze jest kapryśną wybrednością, ale wskazówką, że żołądek nasz nie chce przyjmować tych pokarmów, któremi ze szkodą swoją przesyconym został.

Rybołówstwo nasze stało kiedyś o wiele wyżej niż obecnie, dziś podnieść je należy, a wytworzylibyśmy sobie znaczne źródło dochodu, gdybyśmy mogli dostarczać ryb naszych na ogólną konsumcję, która co raz się zwiększa. Warszawa spożywa w ciągu roku 2,000,000 funtów ryb, z czego przecież na dostawę krajową przypada zaledwie sześćset pięćdziesiąt tysięcy funtów, reszta ogólnej liczby tak się przedstawia: Z prowincyj pruskich 200,000, ze Szlązka 200,000 funtów, resztę z Cesarstwa. Widziemy zatem, że mo-

glibyśmy z korzyścią podnieść rybołówstwo nasze i dużo pieniędzy pozostałoby w kraju, dużo zagrożonych niedostatkiem rodzin naszych rolników, wzmogło by się szczęśliwie, przez nowe źródło dochodu. U nas zamiast starać się o podniesienie rybołówstwa, wszyscy starają się mimowoli o wyniszczenie ryb. Dla zaradzenia tak wielkiemu złemu, należy usunąć wszystko co przeszkadza rozmnożeniu się ryb, bo ryba potrzebuje nie tylko wody, będącej jej przyrodzonym żywiołem, ale i odpowiedniego pokarmu i stosownego miejsca dla rozmnażania się.

Ryby szukają płytszej wody do składania ikry, dla tego też na wiosnę, w czasie przybierania rzek, ryby poszukują miejsc płytkich, jak strumienie nawet i wszędzie gdzie tylko znajdują pożywienie dla siebie, pozostawiają ikrę, w razach gwałtownego opadania wody, ryby nie zdążywszy uciec do rzeki, pozostają w małych jeziorach i taką to drogą odbywa się zarybienie wód przez naturę.

Pierwszym warunkiem podniesienia gospodarstwa rybnego jest staranność w niedopuszczeniu tego wszystkiego, co niszczy ryby. Kupcy dzierżawiący stawy lub jeziora, przez chęć prędkiego zysku, niszczą wszelki zary-

bek, spuszczać wodę i wybierając wszelką rybę, tak zdatną jak i niezdatną na sprzedaż. Zatrzuwa się także często wodę, przez moczenie lnu i konopi, przez mycie wełny na owcach, przez wypuszczanie znacznych stad gęsi na wodę. Podobnież wszelkie odcieki fabryczne są zgubą ryb, których też wielka ilość dusi się zimą pod lodem z braku powietrza, bo jak człowiekowi, tak każdemu stworzeniu, powietrze jest koniecznem do życia. Należy więc starannie pilnować, aby we właściwych miejscach wyrąbywano lód i przełęble zawsze otwarte ułatwiały rybom oddychanie. Szlam gromadzący się na dnie stawu bardzo źle wpływa na rozmnażanie się ryb, gdyż w nim wiele ikry i młodzięży ginie, należy więc o ile środki na to pozwolą, oczyszczać od czasu do czasu stawy i jeziora. Zwyczajne spuszczenie dzierzawionych przez kucpów stawów, ma miejsce w Maju, kiedy ryby są jeszcze z ikrą, a więc cięższe na wagę, przez co traci się miliony ikry, czyli przysze ryby i jest to szkodliwy środek przysparzania sobie względnie małego zysku, który nawet jest zyskiem nieprawym, bo konsument płaci tu to, czego nie zużytkowyywa poniekąd. Stawy stanowczo należy spuszczać wtedy,

gdy ikra się już wylęgła, czyli w końcu Czerwca najprędzej; a głównie w lecie nie używać do łowienia ryb, za gęstych sieci, którą wybiera się i starsze i młodsze i tylko co wylęgłe, przez rzadkie zaś sieci drobna ryba wysuwa się i zostaje w wodzie. Nie dobrze także w wodę gdzie się ryby znajdują, wpuszczać bydło, które tratuje ikrę.

Że wszystkie te warunki poprawienia u nas gospodarstwa rybnego choć w pewnej części wypełnić się dadzą za sprawą kobiety gospodyni, dla tego chcąc objaśnić ją w tym kierunku, wypisujemy je tutaj, czyniąc ją jakoby orędowniczką téj gałęzi naszego gospodarstwa krajowego.

Ryby są bardzo mnożne i każda para znosi na rok niezliczoną liczbę ziarenek ikry, jak to wie każda praktyczna gospodyni, widząc przy użyciu ryb na kuchnię, ile ikry się w nich znajduje, którą wcale nie zużyta wyrzuca się najczęściej, niech więc panie nasze, chcące nie tylko zmniejszyć krajowi wydatków z pocucia obywatelskiego obowiązku, ale i powiększyć sobie dochody, a głównie mieć na każde zawołanie szczupaki, sandacze, okonie i karpie, zechcą podług tych wskazówek dołożyć ręki do dzieła, a wkrótce mieć będziemy

rozwinęte u nas rybołówstwo, postawione w takich warunkach, że nie będziemy potrzebowali zasilać się wprowadzanym produktem.

Cóż mówić o trzodzie chlewniej przynoszącej tak ogromne zyski, tak zaciekle poszukiwanej u nas przez naszych sąsiadów pruskich. Sprzedana wypaszona, lub przerobiona na westfalskie szynki, węgierskie słoniny, włoskie salami, a w końcu na wyborne suszone kiełbasy, przynosiła by wielkie dochody.

Przy produkcji na rzeź, zostaje szczecina, tak dobrze płatna przez fabryki szczotek, na pendzle, szczotki i t. p. Wprawdzie trzoda chlewna rasy angielskiej, dziś przeważnie hodowanej, nie ma tak obfitą szczeciny, jednak pewien jej procent jest, którego zaniedbać byłoby grzechem.

Chów królików na pokarm dla biedniejszej klasy ludności przedstawia również pole produkcji wiejskiego gospodarstwa.

Jeszcze jeden przemysł mamy do zanotowania, na którym mało gospodyń zwraca uwagę, a nawet co gorzej, mało gospodarzy. Jest to włos koński, tak poszukiwany, tak drogo płacony i tak źle zastępowany trawą morską. Konie 2 razy na rok gubią grzywy i ogony, należy tego stanowczo nie dopuszczać, lecz pilnując, starannie wyczesywać i obcinać, o ile tylko można najwięcej, każdy

najkrótszy jest wartością dobrze płatną, bo wiemy że funt włosia płaci się po 40 kop. Włos koński zawsze miał i mieć będzie wielkie zastosowanie. Dziś oprócz mebli, materaców i rozmaitych wyściełanych przedmiotów, gdzie włos zawsze przoduje trawie morskiej potrzebny jest do tkaniny rozmaitej na sita, a podobno nawet w niektórych krajach wyrabiają z niego liny, ale nie u nas. Zwracamy więc usilnie baczną uwagę panów i pań naszych wiejskich, na ten towar produkcji tak dobrze i łatwo się procentujący.

Daléj z lasu i łąk można obficie zbierać plony z ziół poszukiwanych i dobrze płatnych przez aptekarzy zapomocą dzieci 10-cio letnich. Jak to czynić wskazały paniom naszym rady d-ra Płaskowskiego zamieszczone w Kolędzie z roku 1879 i 1880.

Sprowadza się te rzeczy z zagranicy, bo krajowa produkcja nie wystarcza na zapotrzebowania fabryk krajowych i pod tym względem proste kobiety wiejskie jedynie zasługują się krajowi, bo one same prawie tylko dostarczają pewną ilość ziół aptekarskich jak farbiarskich. Panie nasze uważają ten przemysł za zbyt drobiazgowy i pogardzają nim zupełnie. Ale oprócz samej gospodyni domu, której czas

i myśl jest rzeczywiście zajęta, znajdują się niemal w każdej rodzinie młode panny, córki lub siostry, któreby się tém zająć mogły. Las daje i orzechy laskowe, mające pokup w mieście, grzyby i jabłka leśne.

Daléj idąc, rowy napełnione wodą, stawy oddalone od mieszkań ludzkich, a nawet niektóre mokradła pośród lasu zawierają mnóstwo pijawek tak drogo sprzedawanych w razach potrzeby przez miejskich cyrulików. Pomijając iż każda pani obywatelka powinna mieć w domu niejaki zapas tych zwierzątek krwiossących, bardzo dobrze je sprzedać można w każdym najbliższem sobie miasteczku, przechowanie nie przedstawia trudności, gdyż bardzo długo żyją w téjże saméj wodzie, z której je zebrano. Obszerny artykuł o hodowli pijawek (patrz Kołęda 1889 rok.

Konserwy z raków, to jest masło rakowe, oraz szyjki i nóżki zachowane w słonej wodzie, zaliczyć się tu dają jako korzystny produkt gospodarstwa domowego. Przychodzi tego dużo z zagranicy, ale teraz już w sklepach dają się spotykać takie konserwy wyrobu naszych pań gospodyń.

Wreszcie zakładanie ulów w przyjaznych ku temu okolicznościach i miejscowościach,

gdzie dużo kwiecia; ogród warzywny, inspekta wysadki, zbieranie nasion, słowem, wszędzie, gdzie spojrzeć, leżą odłogiem pola do produkcyjnego gospodarstwa kobiecego. Nie należy się tylko zrażać pierwszą lub drugą nieudaną próbą, chcieć, jest umieć, uważam to za pewnik nieodwołalny. Pszczolnictwo u nas w ogóle długie lata było zaniedbane, dziś dzięki wykładom w muzeum pszczolniczym, wiele kobiet wykształciło się w tym fachu, roznosząc znajomość pszczolnictwa po całym kraju.

Fałszem jest aby u nas w kraju gdziekolwiek było wiele miodu, pomimo lepszéj w tym kierunku gospodarki od lat kilkunastu. Każdy ul pszczoł, bez tworzenia nowych rojów, przymuszony tylko do pracy, dobrze przezimowany, wyda najmniéj pud miodu, a pud czystego miodu płaci się na targach Warszawy, Lublina i Kijowa, trzech głównych miejscach zbytu na miód, po 4 ruble. Nigdy na tych targach nie ma go za wiele, brudną zaś mieszaninę zaprawną mąką grochową, melassą, krochmalem lub syropem kartoflanym, za miód uważać nie można. Gdy się gdzie znajdzie zawiele miodu, przerabiać go na miód do picia, co nie wymaga wcale wiele zachodu. Robić go najprostszym sposobem, bez kotłów, kadzi i filtrów, byle za

cząć robić, a pójdzie się dalej. Najlepsze miody można robić po domowemu, a odfermentowane zlewać do beczek lub butelek. Czysty miód, patokę, wymieszawszy z deszczową czystą wodą, można i rzeczną, najlepiej jednak deszczową, poddać fermentacji bez gotowania, bez chmielu, drożdży i bez korzeni, a wytworzy się prawdziwe miodowe wino. Do 1-go garnca zwykłego dobrego miodu, dolać półtora garnca surowej wody, wymieszać i postawić w ciepłym miejscu do fermentacji, jeżeli to możliwe, ciepło powinno być od 18 do 20 stopni Reaumura. Chcąc przyspieszyć fermentację, jeżeli pora roku nie jest przyjazna, t. j., jeżeli nie ma 20 st. w izbie, można wlać na garniec czystego miodu mały kieliszek płynnych drożdży, lub łut prasowanych, następnie zaś chcąc mieć smak owocowy w miodzie, dolać podczas fermentacji, na garniec miodu samego, licząc bez wody, pół kwarty surowego soku wiśniowego lub malinowego. Dla prędszej fermentacji, aby mieć cenniejsze miody do wcześniejszego użytku, gotują się, co można robić w byle kociołku, garnku kamiennym lub tym podobnie, na zwyczajnej kuchni angielskiej, pilnując jak oka w głowie przypalenia, gdyż inaczej cały miód pójdzie za nic; gotować więc trzeba przy wolnym ogniu, cią-

gle warzącawią mieszając i dodając garść chmielu, jakich kto lubi korzeni, lub soku owocowego. Przy gotowaniu na garniec miodu bierze się dwa garnce miękkiej wody i póty gotuje, póki z trzech garncy zostanie dwa i pół, czyli póki pół garnca się nie wygotuje, to jest wyparuje. Naturalnie że dodając więcej wody, miód będzie łatwiej fermentował i przed rokiem będzie już zdatny do użycia, dodając mniej wody, miód będzie tłusciejszy, dłużej musi stać ale z czasem będzie o wiele droższy.

Gotując miód, trzeba zbierać szumowiny dużą szumownicą, jak to ma miejsce przy rosole, a po wygotowaniu i wyszumowaniu, zaraz zlewać do beczki, baryłki, lub dużego gąsiora podług robionej ilości, które nie trzeba korkować tylko przykryć rzadkiem płótnem, nie lejąc nigdy do pełna, bo by nie mogło swobodnie fermentować. Przy cieple 18 do 20 stop. Reaumura, miód prędko fermentuje, przy mniejszym dłużej. W czasie fermentacji powstaje na wierzchu płynu szum, cały płyn staje się mętny i szumiąc cichym szmerem, wydobywa się z niego podczas fermentu, kwas węglowy. Gdy się skończy fermentacja, męty opadają na dno, a płyn sam się klaruje; przekonać się o tém łatwo, biorąc w czystą szklanę płynu i stawia-

jąc go w ciepłym pokoju, jeżeli nie pozostanie na wierzchu szumek, to znak, że pierwsza fermentacja się skończyła. Wtedy trzeba miód zaraz filtrować przez flanelowy woreczek i zlewać do beczulek lub butelek, korkując je szczelnie, aby nabrał właściwego bukietu. Filtrując miód, trzeba postawić wagę lub miskę pod worek, gdyż z początku będzie płyn mętny leciał, a dopiero gdy czysty leci, wpuścić worek w beczkę lub gąsior, dolewając następnie ten pierwszy płyn w worek, gdy już czysty leci a i ten mętny się sklaruje.

Ta pierwsza fermentacja, za pomocą drożdży włożonych, lub też tych, co się dostają z powietrza, jest poprostu zamianą na spirytus. Miód po przejściu téj pierwszej fermentacji nabiera już smaku, a później fermentując, czyli przetrawiając się zwolna w butelkach, nabiera tęgości, zapachu i staje się droższym przez czas.

Sto rojów pszczoł w ulach, w dwóch pasiekach, zabiera czasu pracy pszczolarza 5 dni wiosną, 10 dni w końcu maja i w początkach czerwca, 30 dni podczas miodobrania i 10 dni na regulowaniu gniazd jesienią, praca więc około 100 rojów, wynosi 55 dni w ciągu roku całego. Licząc po trzy ruble dziennie, wyniesie rubli 165.

Ponieważ pasieka ze 100 rojów, szacuje się u nas 1,500 rubli, więc licząc 10 procent, od sta kapitału, wynosi rs. 150. Koszt zatem roczny utrzymania pasieki wynosi 315 rs. Ze 100 uli najgorszy pszczolarz wyda 100 pudów miodu, który przerobiony na wino miodowe wyniesie 750 garncy miodu, czyli butelek 3,750. Oceniając butelkę miodu po 30 kop., dochód uczyni 1124 rs. Odjawszy wydatek rs. 315, zostaje czystego dochodu rubli 810.

Czyż możemy w dzisiejszém przesileniu stosunków ekonomicznych, pogardzać tak świetnym rezultatem domowego gospodarstwa ko-biecego, dodając, że to wyliczenie jest minimalne, często bowiem jeden ul wydaje dwa pudy miodu, a za butelkę miodu lichego płaci się 60 kop.; droższy i wytrawny dochodzi w cenie do 2 rubli za butelkę. Nie powinniśmy go sprzedawać do Pruss, jak to robią handlarze, ale zastępować nim zagraniczne, drogo cłem płacone wina. Słowem, kto chce i postara się, może ze 100 uli już w drugim roku mieć dochodu od 3 do 4 tysięcy rubli.

W miejsce uprawy lnu i roboty płótna, które przy dzisiejszych naszych stosunkach ekonomicznych, uważam za bezowocne, mamy jedwabnictwo, uprawę morwy i całą tę nową pracę,

do której każda inteligentna kobieta, kochająca kraj i lubiąca pracować z zamiłowania, powinna się całym sercem garnąć. Płaca robotnika czy robotnicy jest dziś u nas tak drogą, że za chodu około dobrej uprawy lnu, a następnie przędzenia i tkania, nie opłaci się nigdy, dziś gdy oprócz wielkiej fabryki Żyrardowskiej zaopatrującej po części kraj Niemcy przysyłają nam prawie zabezpcen płótna. Za to jedwabnictwo daje pole paniom, panienkom, a nawet dziewczynkom podlotkom i chłopczykom bawić się w pracę, która potrzebuje starania, myśli, ale nie siły i z którą ściśle jest złączona filantropia rozkrzewienia tego przemysłu w kraju. Dowiedzioném jest, że morwa się zaaklimatyzowała u nas, dlaczegóż my kobiety, lubiące się stroić w jedwabie, mamy je zawdzięczać Francji, Szwajcarji i Włochom, kiedy za tańsze pieniądze możemy, jeżeli chcieć będziemy, mieć własne jedwabie.

Klimat nasz najzupełniej odpowiada uprawie morwy, która wytrzymuje surowość naszej zimy, a liść i owoc daje taki sam, jak na południu. Powtarzamy tu z przyjemnością kilka rad nam udzielonych, przez specjalistę jedwabnictwa, p. Adolfa Boguckiego, mającego w osadzie Sielce pod Warszawą, wielką rozwijalnią kokonów i

hodowlę jedwabników. Najtańszy sposób wychowania drzew morwowych, jest z nasienia. Najprzód należy je zbierać z drzew zupełnie zdrowych, wiele liści wydających, nie zbyt starych i nie zbyt młodych. Nasienie zbierać należy wtedy dopiero, gdy owoc sam z drzewa spada, bo wtedy dopiero jest dojrzałe. Aby nasienie oddzielić od powłoki, trzeba jagody 3 do 4 dni w ciepłym trzymać miejscu; gdy zmiękną, zgnieść je rękoma i wycisnąć sok przez rzadkie płótno, a miększ wypłókać w rzadkiem sicie wstawioném w wanienkę z zimną wodą, przez które to sito ziarnka nasienia powinny wpadać w wodę. Tylko ziarnka spadłe na dno naczynia, są dobre i te, zlawszy z nich wodę, czyli przecedziwszy przez gęste sito, suszy się w cieniu na wietrze, nigdy na słońcu, ani w piecu, bo wtedy tracą zdolność kiełkowania. Chcąc następnie przyspieszyć kiełkowanie nasienia należy je moczyć 48 godzin w wodzie, biorąc na kwartę wody 2 łuty saletry, lub 4 łuty soli, co spowoduje jednakowy skutek. Takie nasienie kiełkuje w 10 dni. Łut nasienia zawiera 6000 ziarenek, dobre nasienie zachowuje siłę kiełkowania 3 lata, jednak im świeższe tém lepsze.

Zostaje ostatnia, najważniejsza gałąź prze-

mysłu dla kobiety, nabiał, do dziś dnia zostający w rękę żydów pachciarzy. Zajęcie miłe, spokojne, nie wysilające, potrzebujące tylko jak dziecko, ciągłego starania i myśli, a dające chleb pewny. Dawno miałam na myśli zwrócić uwagę wielu rodzin, zostających bez utrzymania, mających mały jaki fundusik, aby się zwróciły ku temu rodzajowi pracy. Patrzmy, żyd niemający żadnego kapitału bierze w pacht kilkadziesiąt krow od pana i jeżeli porządny człowiek, wyżywia liczną rodzinę i w lat parę kapitalizuje tyle, że się staje bankierem całej miejscowości, a nawet pożyczka w potrzebie panu, rzuca się na różne gałęzie przemysłu, w końcu z biegiem lat kupuje mały folwarczek, lub kamienicę w mieście gubernialnem, wystawia oberżę, zakłada hotel i t. p. Dlaczegoż pozwalamy sobie z przed nosa, jak to mówią, brać tę gałąź czysto polskiego przemysłu. Dawniej bowiem prababki nasze same dozorowały mleczycwa i nie wstydziły się posyłać masła i sery swego wyrobu na targi. Jeżeli jeszcze ktoś ma jakiś fundusik biorąc pacht i może sam swoje mieć krowy, któreby w umowie stały na dworskiej oborze i paszy, kapitał będzie mu procentował lepiej od wszystkich papierów publicznych, a jak się czytelniczki z poprzedniego roz-

działu o mleku przekonały, kapitał taki wielkie zyski przynosi. Przy zajęciu się pachtem cała rodzina może mieć zatrudnienie, bo nawet ojciec czy brat, jeżeli jest, może się trudnić administracją, sprzedażą i rachunkami. W braku zaś mężczyzny, co najczęściej ma miejsce u podupadłych rodzin, niechże się kobieta nauczy handlować.

Tu jest sęk, nie dość mieć dobry pacht, trzeba go umieć korzystnie i umiejętnie spieniężyć. Kobiety powinny znać się na handlu i wiedzieć, gdzie i kiedy co sprzedawać, mieć pewne miejsce zbytu, jeżeli już własnych sklepów stowarzyszonych dotąd nie mają, niech przyjmują zamówienia od właściwych przedsiębiorców i podług tego niech odstawiają żadaną ilość i jakość punktualnie na dzień oznaczony. Jeżeli w każdej czynności naszej słowo uważane być powinno za świętość, w handlu nie może chybić, pod utratą dalszych stosunków, które należy bardzo szanować, gdyż raz zerwane, trudno zawiązać na nowo, a w handlu możliwość zbytu ciągle i pewna pod raz przyjętymi, warunkami jest rzeczą zbyt ważną, aby nią pomiatać można: do tego bowiem zastosować trzeba czas i uwarunkowanie sprzedanego przedmiotu, a od tego zależy cały zarobek.

Na tym praktycznym przeglądzie kończę rady moje w kwestji tak dziś ważnego dla nas produkcyjnego gospodarstwa kobiecego. Wracając więc do myśli przewodniczącej nam pragniemy, aby panie prowadzące wzorowe gospodarstwa wiejskie, czy to z filantropijnego poczucia obowiązku dla kraju; czy za opłatą umówioną, przyjmując panny na praktykantki, jak to wspomniałam w ogólnym poglądzie na potrzebę nauki gospodarstwa, odrazu wprowadziły w system nauki gospodarstwa, choć jedną jaką gałąź przynoszącą dochód, tak aby młoda osoba rozwijając u siebie następnie produkcyjne gospodarstwo miała już pewne ku temu dane, a co więcej nie mówię już, aby sobie tego zajęcia za ubliżenie nie uważała; bo w XIX-ym wieku postępu o tém mowy być nie może ale poprostu, aby tę pracę w jakimkolwiek ją położeniu los postawi, uważała za obywatelski obowiązek dla kraju do spełnienia.

Przypatrzmy się zblizka położeniu rzeczy.

Do lat szesnastu co najmniej, panna zajęta jest kształceniem się w naukach i rozwinięciem talentów, jeżeli jakie natura jęj dała, bo i w tym kierunek jest u nas skrzywiony; ymy każdą grać, śpiewać i malować; choć

by do żadnej z tych sztuk daru nie miała. Gdy skończy oznaczony kurs nauk, zasmakowawszy w dobrem, pragnie iść dalej, czyta, uczy się, na gospodarowanie nie ma czasu, następnie idą zabawy, nieodłączone od młodego wieku, myśl o strojach; matka choćby najlepsza, przypuszcza że to jakoś będzie, że na naukę gospodarstwa znajdzie się czas później, a tu zjawia się konkurent, czas mija, panna staje się narzeczoną, miłość, zajęcia około przygotowania wyprawy, ślub i młoda osoba staje się żoną, wchodzi w obowiązki życia wcale do nich nie przygotowana, bez pojęcia i zrozumienia, że pracą swoją powinna wspólnie z mężem zarabiać na utrzymanie domu i rodziny; że na jej głowie leży tysiące obowiązków, a jeżeli zamieszka wieś, obojętnie przechodzi około skarbów natury, które rozumnie zużytkowane, podniosłyby gospodarstwo jej pieczy zostawione i dobrobyt ludu ją otaczającego; nie pojmuje w końcu, że na niej leży obowiązek wytworzenia dróg produkcji kobiecego gospodarstwa, nie tylko dla siebie, ale i dla niżej umysłowo stojącej klasy kobiet, razem z nią ten kąt ziemi zamieszkujących.

Jakaż więc na to rada, utworzyć szkołę, in-

stytut, czy coś podobnego, gdzieby po skończeniu nauk, wchodząca w życie panna, odebrała ostateczne wykształcenie w tym kierunku. Są to jednak tylko pia-desideria, w których urzeczywistnienie ani ja, ani nikt z czytających moje projekta nie wierzy; kraj za biedny, tysiące pilniejszych rzeczy leży odłożeniem; a ludzi bogatych coby poświęcali kapitały swe na filantropijne cele, nietylko u nas ale wszędzie do rzadko zdarzających się wyjątków liczyć należy. Radzić jednak trzeba, może też słowo za słowem jak kropla wody za kroplą spadająca na kamień, wyłobi chęć wprowadzenia w czyn coś podobnego. W położeniu rzeczy jakie jest, trzeba radzić jak można, otóż podaję myśl, żeby w każdej okolicy kraju naszego, kilka pań znanych z gruntu i wzorowo prowadzonego gospodarstwa, czy to z uczucia filantropji, czy wreszcie za opłatą, ofiarowały się kształcić młode osoby na dobre gospodynie, biorąc je do siebie na praktykę zupełnie, jak to ma miejsce z mężką młodzieżą. Panie obywatelki miałyby wielką pomoc i z niczem nie dające się porównać uczucie wewnętrznego zadowolenia.

Rozwińmy myśl naszą praktycznie; panie chcące przyjść swą pracą w pomoc młodej

generacji gospodyń powinny się skomunikować z sobą, najlepiej zjechawszy się gdzie w umówioném miejscu. Każda z pań może przyjąć do siebie na praktykę trzy panienki, tym sposobem i wspólne towarzystwo mieć będą i większą emulacją w pracy. Jedna z pańien zajmie się nabiałem w ogóle i piwnicą, mając już i tak do czynienia w piwnicy z mleczym; druga śpiżarnią, kuchnią i wszystkim co w ten dział wchodzi; trzecia drobiem, trzodą, ogrodem, warzywem, pszczołami, jedwabnictwem i t. d. Po czterech miesiącach starannój i sumiennój pracy, mając do studjowania przed oczyma wzór całego gospodarstwa, prowadzonego umiejętną ręką przewodniczącój im osoby, każda z pańien przejdzie do innego działu, a następnie po drugich czterech miesiącach do trzeciego, tym sposobem każda z uczennic w ciągu roku powinna być doskonale wykwalifikowaną we wszystkich działach gospodarstwa, a wróciwszy do domu, mając sobie zaraz oddany cały zarząd domu rodzicielskiego, w ciągu roku powinna zdać, że tak powiem, egzamin z rocznego pobytu za domem, a wtedy dopiero jako kobieta może śmiało iść w życie, nie bojąc się przyjąć na siebie zbyt trudnych do spełnienia obowiązków.

ków żony, pani i obywatelki. Nie sądźcie, panie, aby taka nauka gospodarstwa absorbowała młodą osobę tak, iżby na książkę, pióro, fortepian lub igłę czasu zabrakło, o nie! umiejętnie rozłożenie czasu wszystko tu stanowi, naturalnie, że za pierwszy warunek kładę ranne wstawanie, zajęcie się natychmiast po zrobieniu szybko toalety, obowiązkami gospodarczymi, tak aby przynajmniej połowa z nich przed śniadaniem była załatwioną, a reszta zaraz po śniadaniu, ponieważ jednak tego ściśle oznaczyć niepodobna, bo przy gospodarstwie są pewne zajęcia zajmujące dni całe, więc tylko z wyjątkiem tych ważnych dni, w inne przynajmniej od południa może każda z praktykantek poświęcić się kształceniu umysłu, czy talentów.

Nie jestem nieomylną, a to co umiem winna jestem własnemu doświadczeniu oraz rądom zbieranym na tém polu od umiejętniejszych odemnie, bo tylko umiejętnie zbieranie tego co ktoś odemnie lepiej wiedział i umiał stanowi całą moją zasługę.

Lucyna Ćwierzakiewicz.

NIEKTÓRE KONIECZNE WIADOMOŚCI

PRZY

NAUCE GOSPODARSTWA.

1. Strawność i niestrawność różnych potraw.

Sądzę, że interesującym będzie dla wykształconych gospodyń, dbających o dobre i higieniczne odżywianie rodziny i domowników, co jest strawne, a co mniej strawne i posilne, w potrawach często podawanych na stół. I tak: flaki uważane przez wiele osób za niestrawne, jeżeli dobrze zrobione na rosolu i bez tłuszczu, który należy zebrać, są bardzo strawne dla najśłabszych żołądków, ale jak dzisiejsza higiena dowodzi, mało pożywne, podobnie wątróbka cieleńca nie jest nie strawną, ale mało pożywną. Nóżki i główka cieleńca, zawierające głównie klój, są również mało pożywne, ale bardzo strawne. Mózdzek zaś uważany za lekko strawny, jest w wyso-

kim stopniu niestrawny, bo zawiera sam niedojrzały tłuszcz. Jednak dzieciom dawać go można z korzyścią dla ich zdrowia, gdyż zawiera w sobie wiele siarki, która wpływa na wzmocnienie i prędsze twardnienie kości u dzieci. Wszelkie galarety choć mało pożywne są strawne. Baranina równa się zupełnie pożywności wołowinie, co zaś do stopnia strawności różnych gatunków mięsa kolój jest następująca: Najpierw idzie drób i zwierzyna, dalej baranina, wołowina, a dopiero cielęcina jako mięso niedojrzałe, a na końcu mieści się wieprzowina, która jest strawniejszą, gdy pieczona, niżeli gotowana. Szyńka surowa najzdrowszą jest, jeżeli dobrze uwędzona, współzawodniczy z befsztykiem angielskim, gotowana zaś jeżeli młoda, soczysta i niesłona, także do pożywnych rzeczy się zalicza; z wieprzowiny kiszki również także do strawnych się liczą, kiełbasy jakiegokolwiek do niestrawnych, prócz rodzaju serwelady, z na wpół surowego wołowego mięsa i surowej słoniny, pozwolone są przez lekarzy dla chorych, przez nich właśnie są używane. Młode prosięta, czy pieczone czy gotowane, są bardzo zdrowe, byle skórki pieczonej nie jeść. Wszystkie bowiem skórki od zwierząt drobiu i ryb są niestrawne.

Kaczki należą do najpożywniejszych i najstrawniejszych pokarmów, ale bez skóry. Sławny chemik Dr. Liebig, każe dla chorych robić z kaczek mocny rosół, a u starożytnych mięso kaczce, jako bardzo pożywne, było w wielkiem poszanowaniu. To samo stosuje się i do młodych bardzo gęsi, bez skórki jadanych. Ryby są bardzo pożywne i strawne byle ich nie dużo jeść. Pstrągi, sandacze, szczupaki i karpie najstrawniejsze, ale zawsze bez skóry, pod którą jest najsmaczniejszy ale najniestrawniejszy rybi tłuszcz. Kawior i kura jesiota, bardzo strawny i pożywny, najślabsze żołądki łatwo go trawią, równie jak ostrygi, zawierające wiele części wody i soli morskiej, byłyby najlepszym środkiem na złe trawienie, gdyby nie były tak drogie. Jesiotr gotowany strawny, pieczony mniej strawny; węgorz, sum i lin z powodu zbytniego tłuszczu, są bardzo niestrawne, zawsze gotowane strawniejsze od pieczonych. Śledzie w większej ilości bardzo niestrawne, kawałek dla podniecenia apetytu przed jedzeniem, nie jest szkodliwy, a w każdym razie zdrowsze, od bardzo niestrawnych sardynek, które jedynie bez skóry mogą być jadane. Jeszcze jeden szczegół w kwestyi strawności bardzo interesujący, dla higieny ro-

dziny: zwyczajne krajane kluski, tak powszechnie lubione, a tak przez lekarzy zabraniające są dla tego, że tylko o tyle bywają strawione, o ile się w ustach zmięszają ze śliną wiedząc więc o tem, należy przy jedzeniu kluszek starać się o ile możności łączyć ze śliną to jest nie łykać ale gryźć i drobno żuć. Z dzieła lekarskiego, o dyetetyce D-ra Skórczewskiego, ordynującego w Krynicy, dowiadujemy się co do strawności jaj i tak: jaja surowe ubite naprzykład z cukrem trawią się w godzinę i minut 20; surowe całe 2 godziny, smarzone czy to w jajecznicy, czy całe na maśle 2 godziny i 15 minut; na miękko gotowane 3 godziny, a na twardo 3 i pół godziny. Jest to norma trawienia dla osób zdrowych, dla słabych żołądków czas trawienia naturalnie przedłuża się. Widzieliśmy więc, że jaja, szczególnież na miękko gotowane, mające taką sławę łatwego trawienia, nie są zawsze tak bardzo strawne, ileż to napotykałyśmy w życiu reputacji niezasłużonych. Sprzedaż jaj uległa we Francji zupełnej zmianie od jakiegoś czasu i tak: w Paryżu i wielu większych miastach we Francji, zaczynają wprowadzać sprzedaż jaj na wagę funtową, czyli na kilo, dziesiętną wagę używaną po-

wszechnie w całej prawie Europie, dzielącą się na 1000 gramów, a w porównaniu z naszą zawierającą 2 funty 12 łutów. Zwyczaj taki wyruguje stanowczo z targu małe jaja, o mniejszych jeszcze w porównaniu żółtkach, znoszone przez pospolite kury, tak zwane: „wiejskie“, jaja bowiem nowych rass szlache-tnych, są o wiele większe, a głównie z więk-szemi żółtkami, popyt też na nie na targu jest zawsze większy, a że są lepiej płatne, więc jest nadzieja, że nie tylko dwory, ale i wieśniaczki nasze postarają się dla własne-go zysku, o polepszenie rassy hodowanego drobiu.

2. Hygiena tłuszczów strawnych i niestrawnych.

Wiemy doskonale, że tłuszcze w ogóle są rzeczą niezdrową, nie wszystkie jednak tłuszcze są jednakowo niestrawne i niezdrowe. Trawie-nie tłuszczów zależy nawet u słabych żołądków od indywidualności i tak: jedni trawią łatwiej masło; inni świeżą słoninę. Tłuszcz oliwy jest jednym z najłatwiej strawnych, łatwiejszy na-wet od masła zwyczajnego, a równa się świeże-mu niesolonemu. Słonina świeża niesolona, a nawet świeży smalec czy wieprzowy, czy gęsi,

strawniejsze od tłuszczu wołowego, a tém więc od baraniego, który to ostatni używa się do wyrobu świec i tylko w rzadkich wypadkach „ryż z baraniną,” zupa kartoflana na baraninie, wreszcie pieczeń barania „au naturel” z czosnkiem, lub kotlety bite na ruszcie, bywa zostawiana przy mięsie, inaczéj nie używa się takowéj, a nawet dając ją do okraszania jarzyny dla służby, koniecznie trzeba mieszać ze słoniną.

Jeden tylko tłuszcz wołowy nerkowy gotowany (frytura) umiejętnie użyty do polewania pieczystego, smażenia ciast i tym podobnie, jest zdrowiu nie szkodliwy, bezwarunkowo nigdy nie używany do smażenia jakiegokolwiek bądź mięsiwa.

Piekąc bowiem pieczyste, tłuszcz używa się tylko jako środek niedozwalający wysychać przedmiotowi pieczonemu, przy pieczeniu jakiego ciasta, służy tylko do upieczenia go i suche zupełnie wyjmuje się z tłustości, masło nie może mieć tu zastosowania nigdy, a smalec wieprzowy pali się szybko i przypomina się zawsze, gdy tymczasem smażąc kotlety lub befsztyk, narażamy się na jedzenie wraz z mięsem i tłuszczu wołowego, przesmażonego na rumiano, co jest bardzo nie higieniczne. Obszerny artykuł o umiejętności użyciu frytury i porównaniu go z ma-

słem sztucznem, podałam w Kalendarzu 1885 r. prosząc czytelniczki, aby na ów artykuł zechciały baczną zwrócić uwagę. Osoby cierpiące na żółciową chorobę, nabyli ją właśnie z tego powodu, iż organizm ich tłuszczu znieść nie mógł a cierpiący na katar kiszek, powinni się ich zupełnie wystrzegać i oprócz masła świeżego dobrej oliwy innych nie używać.

3. Konieczna higiena domowa, co do utrzymania dobrego powietrza w mieszkaniu.

Jednym z głównych warunków zdrowia jest świeże powietrze, jak to wiemy wszyscy z dzieła Reklama: „O przedłużeniu życia“, dowiadujemy się tam, że człowiek zużywa na godzinę sześć łokci kwadratowych kwasorodu i że tylko otwierające się drzwi i niepasujące dobrze okna, bronią tych od zatrucia powietrzem. Że zaś do obowiązków gospodyń liczy się i higieniczna dbałość o dom, więc też ściśle dopilnowanie przewietrzania pokoi, do pani należy. Jeden lufcik, lub otworzenie górnej szyby okna zwanéj „oberluft“, nie jest w stanie przemienić zupełnie zepsute powietrze pokojowe, potrzeba na to albo dwóch otworów w pokoju, albo otworzenia dwóch przeciwległych lufcików, któ-

remi za pomocą cugu, odbywa się najzupełniejsza wentylacja konieczna dla zdrowia ludzkiego, i niezawodną jest rzeczą, że dużo powietrza a mianowicie świeżego, odnawianego ciągle w pokoju, rozumne ogrzewanie i oświetlenie mieszkania przedłuża życie nasze o jaki dziesiętek lat, w połączeniu naturalnie z higienicznem używaniem pokarmów, właściwych każdemu osobnikowi. Oprócz zdrowia które gwałtownie potrzebuje odmieniania zepsutego od wdychania powietrza, dobra wentylacja jest konieczną aby oświetlenie było prawidłowe, bo kombinacja każdego światła, czy to wosku, stearyny oleju, gazu lub nafty, odbywa się kosztem powietrza, jakim oddychamy. Dla tego też widzimy, że w salonach najświetniej oświetlonych po kilkogodzinném przebywaniu pewnej liczby osób światło zaczyna być smętne, że tak się wyrażę, to jest przyćmione, niejasne i dopiero po daniu przystępu powietrzu czyli zupełnej jego przemianie, światło napowrót prawidłowo zaczyna gorzeć.

4. Co to jest masło sztuczne?

W Kolędzie dla gospodyń na rok 1885 w artykule: „Umiejętne zastosowanie i użycie frytury oraz porównanie jęj z masłem sztucznem,“

wypowiedziałam jasno zdanie moje, co do masła sztucznego, ponieważ jednak ciągle w handlu spotyka się ten zły produkt, więc dla odstręczenia gospodyń od niego, piszę te słowa kilka, prosząc o uważne odczytanie. Że frytura która jest czystym, gotowanym na wodzie łojem nerkowym, wołowym, nie może być nic złego, dowodem, iż ten sam łój używany jest w tysiącnych okolicznościach w kuchni, jako tak zwany „kwiat“ przy najlepszej sztukamiesie; z niego robią się pulpety do rosółu, flaków, do kiszeki przy tychże, on służy do zrazów, kołdunów i tym podobnych potraw. Zresztą i to bardzo wilemówi za czystym nerkowym tłuszczem, że kompetentny areopag sędziów na wystawie wiedeńskiej, obdarzył pana Kleczyńskiego tylko za ten wyrób medalem srebrnym.

Rzecz się ma zupełnie inaczej z masłem sztucznym, które jest mieszaniną następującą: Tłuszcz wołowy nerkowy oczyszczony maszynami i wyciśnięty za pomocą tychże, na 100 części daje 40 do 50 części tłuszczu ulegającego skrzepnięciu, przy 20 st. Reaumur, zdatny jest wtedy tylko na świece stearynowe i 50 do 60 części tłuszczu płynnego, miękkawego, zwanego olejem margarynowym. Do mieszaniny tej dawniej dodawano mleka słodkiego, gdy się

to okazało niepraktyczne, zaczęto domieszy-
wać oliwę, ta jednak wypadła tak drogo, że i
to zaniechano, a w miejsce jój domieszywają o-
lej z orzechów ziemnych; cóż więc ta miesza-
na może wytworzyć dobrego lub zdrowego? a
nawet za to czem jest jego cena, w porównaniu
z masłem, jest zbyt wysoka, bo dochodzi 25 k.
za funt. Dla smaku słodczy i zapachu, masła
nic nie zastąpi, a tam, gdzie tylko dla upiecze-
nia czegoś, co się bez tłuszczu następnie sucho
jada, nie może być wykwinniejszego tłuszczu
jak tak zwana „frytura“ gotowana na wodzie;
jabłka lub nóżki cielęce smażone w cieście, fa-
worki, nawet pączki, jedząc to wszystko na go-
rąco. Ryby doskonale się smażą, w Paryżu ina-
czěj je nie podają, sławne kartofelki „à la lyo-
naise“ tylko na fryturze mogą być dobre, a
przy pieczeniu pieczystego, do polewania za-
miast masła, które się szybko pali, oddaje nie-
zmierne usługi. Nigdy zaś nie można smażyć
befsztyku lub kotletów, które się wraz z tłus-
zczem jadają na fryturze. Masło zaś sztuczne
rozpuszczone na patelni, nie chce się zagotować
wcale, włożony przedmiot nie rośnie, nie ru-
mieni się, tylko nasiąka złym tłuszczem. Oto
czem jest masło sztuczne, na którém się nie wie-
le młodych gospodyń zna zupełnie.

5. E t e r y.

Eter jest to wytwór czysto chemiczny, używany li tylko dla aromatu, a że są nie tylko owocowe ale i chemiczne produkcje wydobywane z innych materji, a naśladowujące zapach owocu, więc należy nam wiedzieć, jakie to są mianowicie. I tak zacznijmy od migdałów, z których produkją dwa rodzaje olejku: olejek migdałowy tak zwany „tłusty“ i drugi rodzaj „olejek migdałowy lotny.“ Ten ostatni używany w bardzo małej ilości do podrzędnych gatunków cukierków lub tym podobnych cukierniczych wyrobów, użyty niewłaściwie, lub w większej ilości jest silną trucizną, znaną w chemji pod nazwą „kwasu pruskiego“ i rzeczywiście, bez doktorskiej recepty dostać go nie można. Użycie pierwszego wiadome do pomad, mydeł i t. p. Po za tém są etery owocowe i tak, czy uwierzycie panie, że eter ananasowy z czystym zapachem ananasu, wytwarza się ze starego masła! a jednak tak jest i nieświadomy tego procesu przysięgłby, że to zapach ananasu. Tak samo dzieje się z gruszkowym, jabłkowym, a nawet poziomkowym i malinowym; pomimo, iż dane te mam od chemika, nie uwierzę, żeby do wydobywania tych dwóch ostatnich nie uży-

wano choćby zepsutych jagód poziomkowych i malinowych.

Wiemy, że wszelkie produkta angielskie mają zawsze w handlu pewną powagę i wiarę, że są na podstawie nauki wytworzone. Różnica ceny jest ogromna, bo funt naszego eteru poziomkowego lub malinowego, kosztuje kop. 70, gdy funt angielskiego kosztuje rubli 3 kop. 30. Aromat tych eterów, bezsprzecznie za pomocą owoców wytwarzanych, jest cudowny, czuć świeży owoc, szczególnie malinowy ma aromat świeżo zerwanych malin. Ta też jest różnica między wybornymi prawdziwymi angielskimi cukierkami, a naśladowaniem. Głównie bowiem etery są używane do zaprawy cukierków i tu znowu zaznaczyć musimy różnicę owych gatunków, w poślednich sprzedawanych cukierniach, a wybornych wyrobach Loursa, gdzie czuć zapach świeżego owocu, niczem nie zaprawione, go, rozpływającego się w ustach, i nie zostawiającego żadnego niesmaku po sobie. Cukier użyty lepszy czy gorszy, wszystko jedno, ale smak pośledniejszy i umiejętność wykonania stanowią tu główną różnicę. Cukierków prawdziwych angielskich dziś już do nas z przyczyny drogiego cła złotem, nikt nie sprowadza,

a jakie to były wyborne owe maliny z eterem angielskim w Londynie wyrabiane.

Aby skończyć z eterami powiem jeszcze, że sławna fabryka „Zara“ istniejąca od kilkuset lat w Tryeście, rozsyła na świat cały eter maraskinowy, jest to bowiem najpierwsza w Europie fabryka likieru „Marascino.“ Eter ten jest to wyciąg z gorzkich migdałów, a o ile gorzkie migdały użyte w większej ilości są także truciźną, prowadzącą początkowo mdłości, wymioty i zawrót głowy, o tyle cukierki robione z drogim eterem maraskinowym, jak i sam likier nie są szkodliwe. W ostatnich wyrobach cukiernianych nie spotykamy się nigdy z zapachem maraskinowym, chemiczny ten wytwór musi więc być skończenie dobrym.

KONIEC.

SPIS RZECZY.

CZĘŚĆ PIERWSZA.

ROZDZIAŁ I.

str.

Ogólny pogląd na naukę gospodarstwa.—Co o niej mówią w Anglii, Francji i Ameryce.—Konieczna jej potrzeba w wykształceniu kobiety. —Jakie nauki są niezbędne dla każdej gospodyni.—Rady i uwagi czerpane z własnego doświadczenia.—Ranne wstawanie.—Porządek. —Oszczędność.—Podział dochodów.—Rachunki. —Obowiązki pani względem służby . . . 1—19

ROZDZIAŁ II.

O pokarmach i ich pożywności.—W jaki sposób i czem żywić się należy.—Własności różnych gatunków mięsa, drobiu, zwierzyny, ryb.—Nowy sposób zabijania wszelkich zwierząt domowych 20—37

ROZDZIAŁ III.

Czem się w rozmaitych krajach karmią ludzie.—Ile kosztuje utrzymanie służących w mieście, ile na wsi.—Co i ile się wydaje dla rozmaitej służby 38—54

ROZDZIAŁ IV.

O truciznach w życiu powszednim, których uniknienie leży w ręku gospodyni i o szkodliwych naczyniach używanych w gospodarstwie domowym 55—73

ROZDZIAŁ V.

O praniu białem ze wszelkimi jego szczegółami i sposobami. —Farbkowanie bielizny. —Krochmalenie i gotowanie krochmalu. —Składanie i prasowanie. —Pranie i prasowanie drobiazgów. —Pranie w amoniaku. 74

II

Przywrócenie białości żółkłej bieliźnie . . .	92
Krochmalenie na surowo.	104

ROZDZIAŁ VI.

Mydło i rozmaite odczynniki zastępujące dziś mydło.— Podział tkanin.— Pranie i czyszczenie przedmiotów wchodzących tak w obręb gospodarstwa jak i ubrania.— Wywabianie plam 107—130

CZEŚĆ DRUGA.

ROZDZIAŁ I.

Gospodarstwo wiejskie	131—137
---------------------------------	---------

ROZDZIAŁ II.

Gospodarstwo nabiałowe: Krowy, cielęta, mleko. .	138—141
Karmienie cieląt podług systemu używanego w Księstwie Poznańskim.	142

ROZDZIAŁ III.

Dwa nowe aparaty mleczone: 1) Centryfuga, czyli nowy systemat prowadzenia mlecza za pomocą odśrodkowca	153
2) Aparat do utrzymania mleka słodkiego w stanie świeżości sławnego chemika Pasteur'a.	157

ROZDZIAŁ IV.

Produkcja masła	160—179
Jaki dochód mieć można z gospodarstwa nabiałowego postępowego.	180

ROZDZIAŁ V.

Produkcja serów	186—196
---------------------------	---------

ROZDZIAŁ VI.

Drób'	197
Pokarm i niosność kur	205
Wysiadywanie i wylęganie kurcząt	213
Jak zastąpić kurę przy kurczętach	216

III

Choroby kur i środki zaradcze	217
Przemysłowo-drobiowe gospodarstwo	222
Fraucuski sposób tuczenia drobiu	226
Indyki	228
Perlice	240
Kaczki	247
Gęsi	252
Tuczenie gęsi	259

ROZDZIAŁ VII.

Trzoda chlewna.	265
Lekarstwa na niektóre choroby trzody chlewniej	277
O urządzaniu wieprzy karmnych.	282
Solenie wszelkiego mięsiwa	284

ROZDZIAŁ VIII.

Spizarnia.289—294
--------------------	----------

ROZDZIAŁ IX.

Produkcyjne gospodarstwo wiejskie.295—331
--	----------

NIEKTÓRE KONIECZNE WIADOMOŚCI PRZY NAUCE GOSPODARSTWA:

1. Strawność i niestrawność różnych potraw.	332
2. Hygiena tłuszczów strawnych i niestrawnych	336
3. Konieczna hygiena domowa, co do utrzymania do- brego powietrza w mieszkaniu	338
4. Co to jest masło sztuczne?	339
5. Etery.	342





